This Page Is Inserted by IFW Operations and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents will not correct images, please do not report the images to the Image Problem Mailbox.



TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

	Expéditeur: le BUREAU INTERNATION	ONAL
-	Destinataire:	,

PCT

NOTIFICATION D'ELECTION

(règle 61.2 du PCT)

Assistant Commissioner for Patents United States Patent and Trademark Office Box PCT

Washington, D.C.20231 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Date d'expédition (jour/mois/année)
27 janvier 2000 (27.01.00)

Demande internationale no
PCT/FR99/01165

Date du dépôt international (jour/mois/année)
17 mai 1999 (17.05.99)

Déposant

BENBADIS, Laurent etc

		!
1.	L'office d	ésigné est avisé de son élection qui a été faite:
	X da	ans la demande d'examen préliminaire international présentée à l'administration chargée de l'examen préliminaire ternational le:
		13 décembre 1999 (13.12.99)
	da	ans une déclaration visant une élection ultérieure déposée auprès du Bureau international le:
2.	L'électio	n X a été faite
		n'a pas été faite
	avant l'e	
	à la règi	e 32.2b).
Ì		

Bureau international de l'OMPI 34, chemin des Colombettes 1211 Genève 20, Suisse Fonctionnaire autorisé

Christelle Croci

no de téléphone: (41-22) 338.83.38

•

į

Translation

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

FOR FIRTUED ACTION		ication of Transmittal of International Examination Report (Form PCT/IPEA/416)			
International application No. PCT/FR99/01165	International filing date (day 17 May 1999 (17.		Priority date (day/month/year) 22 May 1998 (22.05.98)		
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC C12N 15/56					
Applicant	COMPAGNIE GERVA	S DANONI	B		
This international preliminary examples Authority and is transmitted to the This REPORT consists of a total of	applicant according to Article 3	6.	International Preliminary Examining		
been amended and are the (see Rule 70.16 and Section	basis for this report and/or shee n 607 of the Administrative Ins	ts containing r	tion, claims and/or drawings which have ectifications made before this Authority the PCT).		
These annexes consist of a	total of sheets.				
3. This report contains indications relating to the following items: I					
Date of submission of the demand	Date	of completion	of this report		
13 December 1999 (13	3.12.99)	04	August 2000 (04.08.2000)		
Name and mailing address of the IPEA/EP	Auth	orized officer			
Facsimile No.	Tele	phone No.			

International application No.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

PCT/FR99/01165

I. Basis of the	report		•	
1. This report under Article	has been drawn o	n the basis of (Fin this report as	leplacement sheet: "originally filed"	s which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation and are not annexed to the report since they do not contain amendments.):
	the international	application as o	riginally filed.	·
\boxtimes	the description,	pages	1-14	_, as originally filed,
		pages		_, filed with the demand,
		pages		_, filed with the letter of,
		pages		_, filed with the letter of
\bowtie	the claims,	Nos.	1-10	, as originally filed,
و ا		Nos.		, as amended under Article 19,
		Nos		_ , filed with the demand,
		Nos		_ , filed with the letter of
TE		Nos:		_ , filed with the letter of
\boxtimes	the drawings,	sheets/fig	1/1	_ , as originally filed,
لحا		sheets/fig		_ , filed with the demand,
		sheets/fig		_ , filed with the letter of ,
		sheets/fig		, filed with the letter of
2. The amend	ments have result	ed in the cancel	lation of:	
	the description,			
	the claims,			
	the drawings,			
	ilic diawings,	J. C. C. S. T. S. C. C. S. C.		
3. This to go	report has been e beyond the discl	stablished as if o	(some of) the an s indicated in th	nendments had not been made, since they have been considered e Supplemental Box (Rule 70.2(c)).
Ĭ	·			
4. Additional	observations, if n	ecessary:		:
See	the Supp	lemental	Sheet.	•
				•
:				

International application No. PCT/FR 99/01165

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

1.	Basis of the report
1.	This report has been drawn on the basis of (Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to the report since they do not contain amendments.):
	Pages 1-12, containing a listing of sequences 1-3, have
	been taken into account in establishing the present
	opinion.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

international application No. PCT/FR 99/01165

Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement			
Novelty (N)	Claims	1-10	YES
	Claims		NO
Inventive step (IS)	Claims		YES
	Claims	1-10	NO NO
Industrial applicability (IA)	Claims	1-10	YES
	Claims		NO NO

2. Citations and explanations

Reference is made to the following documents:

D1: EP-A-0 518 096 (NESTLE SA), December 16, 1992, cited in the application

D2: WO-A-90 05459 (GENECOR INC), May 31, 1990, cited in the application.

Claims 1-5 are novel but not inventive in the light of documents D1 and D2. The application offers an alternative solution to the problem of avoiding the post-acidification of a milk product in storage, following the fermentation thereof. Said solution comprises using a negative beta-galactosidase mutant form of L. Bulgaricus and selecting the rate and degree of acidification by modulating glucose addition. The lactose operon of said mutant carries a non-sense mutation in the beta-galactosidase gene. D1 describes a similar solution, with all the technical features of the application, and leading to all the technical effects described therein. The sole difference lies in the fact that the betagalactosidase is inactivated by a partial deletion (page 2, lines 5-6, 41-43, 48; page 3, lines 22-24; page 5, example 1; example 3-6, page 7).

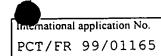
INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT PCT/FR 99/01165

In the light of D2, it is shown that betagalactosidase activity can be suppressed via the insertion of a point mutation (page 14, paragraph 2 and the table on page 20) in the beta-galactosidase gene (conditional mutants generally bear a point mutation).

It is therefore obvious that it is possible to suppress the beta-galactosidase activity of L. Bulgaricus by a point mutation rather than a partial deletion of the beta-galactosidase gene. Claims 1-5 do not therefore involve an inventive step.

2. Claims 6-10 are novel but not inventive, as milk products similar to those described in the present claim are disclosed in Dl and a method for preparing a milk product by fermenting milk with an L. Bulgaricus strain in the presence of glucose is described in Dl, wherein fermentation is interrupted without cooling said milk product (examples 3-6, page 6). The subject matter of Claims 6-10 can be derived in an obvious manner from the combination of documents Dl and D2.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT



VII. Certain defects in the international application

The following defects in the form or contents of the international application have been noted:

- 1. If terms such as "Anaéroculta" (page 9, line 23) refer to registered trademarks, the fact that they have not been designated as such renders the description obscure (PCT Article 5 and PCT Guidelines, PCT/C-II 4.16).
- The terms "öse" and "NUNC" are unclear and render the description obscure (PCT Article 5).

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.
PCT/FR 99/01165

VIII. Certain observations on the international application

The following observations on the clarity of the claims, description, and drawings or on the question whether the claims are fully supported by the description, are made:

In Claim 1, an essential feature appears to be 1. missing: a mutation in the permease gene. Therefore, Claim 1 does not meet the requirements of PCT Article 6, in combination with PCT Rule 6.3(b), whereby an independent Claim should contain all the essential technical features required to define the invention. The lactose operon of the mutant described in the application carries a substitution in the permease gene and a non-sense mutation in the beta-galactosidase gene. The applicant rightly mentions that the reversion rate of point mutations (as the non-sense mutation described in Claim 1) is very high. As a result, the selection and conservation of a strain with a point mutation is far more difficult. However, the 1-1968 strain remains stable in the presence of glucose, as Table 1 of the description shows. Moreover, it does not appear clearly from the description that the nonsense mutation is the only essential modification and that the substitution step is secondary in achieving all the technical effects of the invention.

(30) Données relatives à la priorité:

ORGANISATION MONDIALE DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE Bureau international



DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIEE EN VERTU DU TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets 6:	T	(11) Numéro de publication internationale: WO 99/61627
C12N 15/56, A23C 9/123, C12N 1/20, 9/38 // (C12N 1/20, C12R 1:225)	A2	(43) Date de publication internationale: 2 décembre 1999 (02.12.99)

(21) Numéro de la demande internationale: PCT/FR99/01165

(22) Date de dépôt international: 17 mai 1999 (17.05.99)

98/06456 22 mai 1998 (22.05.98) FR

(71) Déposant (pour tous les Etats désignés sauf US): COMPAGNIE GERVAIS DANONE [FR/FR]; 126-130, rue Jules Guesde, F-92302 Levallois Perret (FR).

(72) Inventeurs; et

11

(75) Inventeurs/Déposants (US seulement): BENBADIS, Laurent [FR/FR]; 7, avenue de Provence, F-92160 Anthony (FR). BRIGNON, Pierre [FR/FR]; 7, rue des Brasseurs, F-67200 Strasbourg (FR). GENDRE, François [FR/FR]; 49, rue du Maréchal Foch, F-67200 Strasbourg (FR).

(74) Mandataires: ORES, Béatrice etc.; Cabinet Orès, 6, avenue de Messine, F-75008 Paris (FR).

(81) Etats désignés: AE, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CU, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, brevet ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, UG, ZW), brevet eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet européen (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée

Sans rapport de recherche internationale, sera republiée dès réception de ce rapport.

(54) Title: MUTANT LACTOBACILLUS BULGARICUS STRAINS FREE FROM BETA-GALACTOSIDE ACTIVITY

(54) Titre: SOUCHES MUTANTES DE LACTOBACILLUS BULGARICUS DEPOURVUES D'ACTIVITE BETA-GALACTOSIDASE

(57) Abstract

The invention concerns mutant L. bulgaricus strains bearing a nonsense mutation, in at least one of the sequences coding for the lactose operon, and free from β -galactosidase activity, and lactic starters comprising said strains. Said strains and starters can be used to obtain fermented milk products from glucose-added milk.

(57) Abrégé

L'invention concerne des souches mutantes de L. bulgaricus portant une mutation non-sens, dans au moins l'une des séquences codantes de l'opéron lactose, et dépourvues d'activité β -galactosidase, et des ferments lactiques comprenant lesdites souches. Ces souches et ferments peuvent être utilisés pour l'obtention de produits laitiers fermentés à partir de lait additionné de glucose.

UNIQUEMENT A TITRE D'INFORMATION

Codes utilisés pour identifier les Etats parties au PCT, sur les pages de couverture des brochures publiant des demandes internationales en vertu du PCT.

AL	Albanie	ES	Espagne	LS	Lesotho	SI	Claudata
AM	Arménie	FI	Finlande	LT	Lituanie	SK	Slovénie
AT	Autriche	FR	France	LU	Luxembourg	SN SN	Slovaquie
AU	Australie	GA	Gabon	LV	Lettonie		Sénégal
AZ	Azerbaidjan	GB	Royaume-Uni	MC		SZ	Swaziland
BA	Bosnie-Herzégovine	GE	•		Monaco	TD	Tchad
ВВ	Barbade	-	Géorgie	MD	République de Moldova	TG	Togo
		GH	Ghana	MG	Madagascar	ТJ	Tadjikistan
BE	Belgique	GN	Guinée	MK	Ex-République yougoslave	TM	Turkménistan
BF	Burkina Faso	GR	Grèce		de Macédoine	TR	Turquie
BG	Bulgarie	HU	Hongrie	ML	Mali	TT	Trinité-et-Tobago
BJ	Bénin	IE	Irlande	MN	Mongolie	UA	Ukraine
BR	Brésil	IL	Israël	MR	Mauritanie	UG	Ouganda
BY	Bélarus	IS	Islande	MW	Malawi	US	Etats-Unis d'Amérique
CA	Canada	IT	Italie	MX	Mexique	UZ	Ouzbékistan
CF	République centrafricaine	JР	Japon	NE	Niger	VN	Viet Nam
CG	Congo	KE	Kenya	NL	Pays-Bas	YU	Yougoslavie
CH	Suisse	KG	Kirghizistan	NO	Norvège	zw	Zimbabwe
CI	Côte d'Ivoire	KP	République populaire	NZ	Nouvelle-Zélande	2,,	Zimbabwe
CM	Cameroun		démocratique de Corée	PL	Pologne		
CN	Chine	KR	République de Corée	PT	Portugal		
CU	Cuba	KZ	Kazakstan	RO	Roumanie		
CZ	République tchèque	LC	Sainte-Lucie	RU	Fédération de Russie		
DE	Allemagne	LI	Liechtenstein	SD	Soudan		
DK	Danemark	LK	Sri Lanka	SE	Suède		
EE	Estonie	LR	Libéria	SG	Singapour		
					• .		

5

25

SOUCHES MUTANTES DE *LACTOBACILLUS BULGARICUS* DÉPOURVUES D'ACTIVITÉ BETA-GALACTOSIDASE.

Ces souches et ferments peuvent être utilisés pour l'obtention de produits laitiers fermentés à partir de lait additionné de glucose.

La présente Invention est relative à de nouveaux variants de bulgaricus et à leur utilisation pour la préparation de produits laitiers fermentés.

Les yoghourts sont traditionnellement obtenus lait avec une association 10 fermentation du par Streptococcus thermophilus et Lactobacillus bulgaricus. Au cours de la fermentation qui est effectuée à une température d'environ 40 à 45°C, ces bactéries utilisent principalement le lactose comme substrat énergétique, lactique qui entraîne 15 produisent de l'acide coagulation du lait ; lorsque le pH atteint une valeur d'environ 4,8 à 4,5, on met fin à cette étape fermentation (également dénommée « acidification ») refroidissant le produit. Celui-ci est ensuite maintenu 20 au froid pendant la suite du processus de fabrication et de conditionnement, et jusqu'à sa consommation.

Cependant, le refroidissement ne stoppe pas complètement la fermentation lactique; même lorsque le produit est maintenu à 4°C, on observe une augmentation progressive de son acidité au cours du temps.

Ce phénomène, connu sous le nom de postacidification, est responsable d'une dégradation des qualités organoleptiques du produit pendant sa conservation.

La post-acidification résulte essentiellement de l'utilisation par les bactéries, et principalement par L. bulgaricus, du lactose restant dans le produit à l'issue de l'étape d'acidification contrôlée. Pour l'éviter, il a été proposé d'utiliser des souches de 35 L. bulgaricus ne fermentant pas, ou très peu, le lactose.

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

Une des enzymes essentielles fermentation du lactose est la β-galactosidase, qui hydrolyse le lactose en glucose et galactose. Il a donc proposé, pour obtenir des souches nonpostacidifiantes de L. bulgaricus, de produire des mutants artificiels, ou de sélectionner des naturels, chez lesquels l'activité de cette enzyme était affectée.

5

20

25

30

35

Par exemple, le Brevet EP 402 450 au nom de 10 GENENCOR décrit l'obtention, par mutagénèse localisée du gène de la β -galactosidase, de mutants conditionnels de $L.\ bulgaricus$, chez lesquels la β -galactosidase qui est active lors de la fermentation à 40°C, perd son activité à la température ou au pH correspondant aux conditions de conservation des produits laitiers fermentés.

La Demande JP 90053437 décrit l'obtention d'un mutant artificiel de L. bulgaricus ayant complètement la capacité de fermenter le lactose, sélection d'un mutant naturel, à capacité réduite fermentation du lactose; ces mutants sont néanmoins capables, l'un comme l'autre, de se développer d'acidifier normalement en présence de S. thermophilus, à condition que le milieu soit supplémenté en glucose. Les sous-cultures de ces mutants conservent caractéristiques d'acidification, dans du lait dépourvu de glucose, après 10 repiquages.

Le Brevet EP 0518 096, au nom de la SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ, propose d'utiliser pour fabrication de yoghourt, des mutants faiblement postacidifiants de Lactobacillus bulgaricus préalablement sélectionnés sur le critère de la délétion d'un fragment β -galactosidase. Le criblage de la caractérisation de ces mutants sont facilités, du fait que la présence de cette délétion peut être facilement vérifiés sur des profils de restriction. En outre, les délétions sont connues pour être des mutations

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

10

15

30

35

3

irréversibles, ce qui permet d'obtenir facilement des souches mutantes stables à partir de la souche mère. Le Brevet EP 0518 096 décrit 2 types de mutants faiblement postacidifiants sélectionnés de la sorte. Les premiers ont une délétion touchant uniquement le gène de β -galactosidase ; lorsqu'ils sont associés à S. thermophilus et cultivés sur du lait, ils présentent, même en l'absence d'ajout de glucose, des propriétés de croissance et d'acidification comparables à celles de la souche sauvage dont ils sont issus. Les présentent une délétion plus importante, s'étendant sur au moins 1kb en aval du gène de la β -galactosidase ; lorsqu'ils sont associés à S. thermophilus ils croissent plus lentement et acidifient beaucoup moins que la souche sauvage dont ils sont issus; l'ajout de glucose milieu de culture n'a que peu d'influence sur leurs propriétés d'acidification et de post-acidification.

Les mutants naturels chez lesquels la β -galactosidase est inactive sont beaucoup plus difficiles 20 à sélectionner et à maintenir en cultures pures dans le cas de mutations ponctuelles que dans le cas de mutants de délétion ; ceci s'explique par la probabilité plus faible qu'une mutation ponctuelle produise une protéine inactive, par la plus grande difficulté pour localiser et caractériser les mutations ponctuelles par des profils de restriction, et par le taux de réversion très important.

La Demanderesse a maintenant trouvé d'autres mutants naturels de L. bulgaricus, ne portant pas de délétion dans le gène codant pour la β -galactosidase, et présentant des caractéristiques technologiques avantageuses. Dans le cadre de la présente invention, un mutant non-sens, incapable d'assimiler le lactose, a été isolé à partir d'une culture d'un L. bulgaricus sauvage. Associé à S. thermophilus, en culture sur du lait, il croît et acidifie beaucoup plus lentement que la souche sauvage dont il est issu. En revanche, sa croissance et

5

son acidification sont quasi-normales lorsque le lait est supplémenté en glucose.

La présente Invention a pour objet une souche mutante de L. bulgaricus dépourvue d'activité β -galactosidase, caractérisée en ce qu'elle porte une mutation introduisant un codon non-sens dans l'une des séquences codantes de l'opéron lactose et en particulier celle codant pour la β -galactosidase.

Une souche de *L. bulgaricus* conforme à 10 l'invention a été déposée selon le Traité de Budapest le 14 janvier 1998, auprès de la CNCM (Collection Nationale de Cultures de Microorganismes) tenue par l'Institut Pasteur, 25 rue du Docteur Roux, à Paris, sous le numéro I-1968.

- 15 Cette souche présente les caractéristiques morphologiques et biochimiques suivantes :
 - Morphologie: Microorganisme Gram-positif, bacilles fins, pléomorphes, asporogènes, isolés ou en courtes chaînes, immobiles.
- 20 Métabolisme : homofermentaire, catalase (-).
 - Fermentation des sucres : D-glucose (+),
 D-fructose (+), D-mannose (+), esculine (+).

Les Inventeurs ont séquencé l'opéron lactose chez le mutant I-1968. La séquence correspondante est représentée dans la liste de séquences en annexe sous le 25 numéro SEQ ID NO:1. Les séquences des produits de traduction (perméase et β -galactosidase) respectivement représentées sous les numéros SEQ ID NO:2 et SEQ ID NO:3

30 L'analyse de cette séquence fait apparaître deux mutations ponctuelles : l'une, au niveau du gène de la perméase (position 122 de la séquence SEQ ID NO:1), induit un changement d'acide aminé (Lys \rightarrow Asn) ; l'autre, au niveau du gène de la β -galactosidase (position 4519 de 35 séquence SEQ ID NO:1), introduit un codon terminaison. Bien que conservant ses sites actifs

(positions 464 et 531), la β -galactosidase produite par ce mutant est inactive. Les Inventeurs ont en outre constaté que cette mutation restait stable après plusieurs séries de repiquages sur un milieu de culture contenant du glucose. En revanche, sur un milieu de culture en absence de glucose, cette mutation non-sens réverte très rapidement à un taux d'environ 10^{-6} .

La présente invention englobe également des souches mutantes incapables d'assimiler le lactose, dérivées de la souche I-1968. De telles souches peuvent par exemple être obtenues en induisant par mutagénèse dirigée, d'autres mutations dans l'opéron lactose de la souche I-1968.

10

30

La présente Invention a également pour objet un ferment lactique, en particulier un ferment du yoghourt, caractérisé en ce qu'il comprend au moins une souche de L. bulgaricus conforme à l'Invention telle que définie ci-dessus, de préférence associée à au moins une souche de S. thermophilus.

20 Pour l'obtention d'un ferment conforme à l'invention, on peut utiliser n'importe quelle souche de S. thermophilus convenant pour la fabrication de yoghourt ; le choix d'une ou plusieurs souches de S. thermophilus peut être effectué en fonction 25 caractéristiques additionnelles que l'on éventuellement conférer au produit fini.

Α titre d'exemple de souches S. thermophilus pouvant être utilisées en association avec une souche de L. bulgaricus conforme à l'invention, on peut citer les souches suivantes, déposées auprès de CNCM (Collection Nationale de Cultures Microorganismes) tenue par l'Institut Pasteur, 25 rue du Docteur Roux, à Paris :

- la souche déposée le 25 août 1994, sous le 35 numéro I-1470, et la souche déposée le 23 août 1995, sous

le numéro I-1620 ; ces 2 souches sont décrites dans la Demande Européenne publiée sous le numéro 96/06924 ;

- les souches déposées le 30 décembre 1994, sous les numéros I-1520 et I-1521 ; ces 2 souches sont décrites dans la Demande Internationale PCT WO 96/20607 :
- la souche déposée le 24 octobre 1995 sous le numéro I-1630 ; les caractéristiques de cette souche sont décrites dans la Demande Internationale PCT WO 96/01701.

Ces souches peuvent être associées entre 10 elles, ou avec une ou plusieurs autres souches industrielles de S. thermophilus.

5

La ou les souche(s) de S. thermophilus sont associées avec la ou les souche(s) de L. bulgaricus conformes à l'invention de la même manière et dans les mêmes proportions que dans les ferments du yoghourt traditionnels; la population de bactéries L. bulgaricus conformes à l'invention peut par exemple représenter entre 10 et 90%, de préférence entre 20 et 50%, de la population bactérienne totale.

- 20 La présente Invention a également pour objet un procédé de préparation d'un produit laitier fermenté caractérisé en ce qu'il comprend une étape au cours de laquelle on fermente du lait à l'aide d'un ferment comprenant au moins une souche de L. bulgaricus conforme 25 l'Invention, en présence d'au moins un assimilable par ladite souche; il peut s'agir notamment du fructose, du mannose, et de préférence, du glucose. Avantageusement ledit produit laitier fermenté est yoghourt.
- Le procédé conforme à l'Invention est similaire aux procédés traditionnels de préparation du yoghourt en ce qui concerne les principales modalités de mise en œuvre de l'étape d'acidification contrôlée; en particulier cette acidification est effectuée à une température comprise entre 20 et 45°C, et de préférence entre 30 et 45°C, et en « batch », c'est à dire en une

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

seule étape et en utilisant une seule cuve de fermentation.

La durée de cette étape d'acidification contrôlée est généralement de l'ordre de 6 à 24 heures, et de préférence de l'ordre de 6 à 16 heures; elle est donc plus longue que dans le cas des procédés classiques de préparation de yoghourt (où elle est de 3 à 5 heures à 44°C). En effet, les souches de L. bulgaricus conformes à l'Invention, même associées à S. thermophilus, croissent et acidifient beaucoup plus lentement que les souches sauvages.

5

10

En outre. la vitesse de croissance d'acidification des souches de L. bulgaricus conformes à l'invention varie très significativement en fonction de 15 la quantité de glucose ajoutée au lait. Cette propriété permet de contrôler leur croissance et acidification, par simple addition de la souhaitée de glucose en début de fermentation.

Les Inventeurs ont en outre observé que, lors de la mise en oeuvre de souches de L. bulgaricus ou de 20 ferments conformes l'Invention, à l'acidification ralentit considérablement lorsque le pH atteint la zone de 4,8 à 4,5, (qui correspond à la zone de pH où l'on arrête l'acidification dans le cas d'un traditionnel), et se stabilise, même si l'on maintient le 25 lait à température de fermentation, à un pH plancher. La valeur de ce pH plancher dépend essentiellement de la quantité de glucose ajoutée.

propriété permet Cette de réduire, d'éliminer la phase de refroidissement utilisée dans les 30 procédés traditionnels de fabrication du yoghourt pour stopper la fermentation. Elle supprime en outre nécessité de mesurer le pH pour déterminer le moment optimal d'arrêt de la fermentation ; pour un ferment et 35 quantité de glucose ajouté déterminés, possible, sans risque de sur-acidification, d'arrêter la

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

fermentation au bout d'une durée donnée, calculée en fonction du temps nécessaire pour atteindre le pH plancher. Ceci permet de mieux contrôler la régularité du pH final et la texture du produit en fin de fermentation.

Avantageusement, pour la mise en œuvre du procédé conforme l'invention, à et selon le d'acidification auquel on souhaite parvenir, la quantité de glucose ajoutée au lait préalablement fermentation est comprise entre 0,5 et $10 \, q/1,$ de préférence entre 0,5 et 5 q/l.

5

10

15

20

25

30

35

Le produit fermenté obtenu de la sorte peut être conservé plusieurs heures à une température proche de la température de fermentation, sans baisse du pH, ce qui permet de supprimer les installations de stockage intermédiaire au froid et d'augmenter la capacité des cuves de fermentation.

La mise en œuvre du procédé conforme à l'Invention permet de réduire la postacidification dans les produits fermentés au cours de leur conservation à plus long terme. Le degré de postacidification peut varier selon la composition du ferment et la quantité de glucose utilisée. Cependant la postacidification est toujours nettement inférieure à celle observée dans le cas des yaourts obtenus avec les ferments et les procédés traditionnels.

Par exemple, des expérimentations effectuées Inventeurs ont montré que dans conditions de conservation (28 jours de conservation à $10\,^{\circ}\text{C}$), le Δ pH (différence entre le pH à J0 et le pH à J28) était compris entre 0,05 et 0,4 dans le cas des produits obtenus à l'aide d'un ferment conforme l'invention, alors qu'il était toujours supérieur à 0,7 dans le cas de ferments témoins dans lesquels la souche de L. bulgaricus conforme à l'invention était remplacée par une souche sauvage.

20

Cette faible post-acidification s'accompagne d'une bonne survie des souches du ferment ; la population de *L. bulgaricus* en fin de conservation, dans le produit fermenté obtenu conformément à l'invention n'est que légèrement inférieure à celle du produit témoin.

La présente invention a également pour objet les produits laitiers fermentés susceptibles d'être obtenus en mettant en œuvre un procédé conforme à l'invention.

Ces produits peuvent se conserver pendant plus longtemps et à température plus élevées que les produits obtenus par les procédés traditionnels, et possèdent des caractéristiques organoleptiques qui restent stables au cours de la conservation.

EXEMPLE 1 : DOSAGE BIOCHIMIQUE DE L'ACTIVITE BETA-GALACTOSIDASE D'UN MUTANT CONFORME A L'INVENTION.

L'activité β -galactosidase de la souche I-1968 a été comparée à celle de la souche sauvage de L. bulgaricus (dénommée ci-après LbS) dont elle est issue.

On cultive les bactéries pendant une nuit sur milieu MRS agar (MERCK) à 37°C, en jarre d'anaérobiose (MERCK) en présence d'un fixateur d'oxygène (AnaérocultA, MERCK).

25 Une öse de 10 microlitres (NUNC) de bactéries est resuspendue dans 1 millilitre d'eau stérile. Les bactéries sont lysées par 2 cycles d'agitation forte, 20 secondes à 5000 rotations par minute en présence de microbilles de verre (0,5 mm)de diamètre, 30 PRODUCTS), puis rajout de 0,15 ml de chloroforme. agite l'ensemble pendant 30 minutes à 37°C, puis on complète à 2 ml avec de l'eau stérile à 4°C. L'activité bêta-galactosidase est alors mesurée : à partir de 0,2 ml de la suspension cellulaire on rajoute 1,2 ml de tampon NaH_2PO_4 0,067M; pH6,8; 0,05 ml de L-cystéine (SIGMA) à 35 0,05 de O-nitrophényl-bêta-D-galactopyranoside ml

(SIGMA). La réaction enzymatique est arrêtée après 0, 2, 5 ou 10 min. par 1 ml de tampon Na_2CO_3 10%, et on effectue une mesure de la DO à 400 nanomètres sur le surnageant, après centrifugation du milieu réactionnel.

Les activités galactosidase de la souche-mère LbS et du mutant I-1968 conforme à l'Invention mesurées en fonction du temps sont représentées sur la Figure 1.

5

10

15

Ces résultats montrent que la β -galactosidase est totalement inactive chez le mutant conforme à l'Invention.

EXEMPLE 2 : STABILITÉ DU MUTANT I-1968 DE L. BULGARICUS

La stabilité du mutant I-1968 a été testée dans des milieux contenant comme sources de carbone soit un mélange de glucose et de lactose, soit du lactose seulement.

Une culture de I-1968 obtenue sur milieu MRS contenant du glucose est mise en sous-culture sur du lait stérilisé additionné d'autolysat de levure (2g/1), et supplémenté ou non avec du glucose (20g/1). Lorsqu'un pH de 20 (coagulation du lait) est atteint, on prélève échantillons de chaque sous-culture, sur lesquels analyse la capacité des bactéries à fermenter les sucres, ainsi que la présence d'activité β -galactosidase (test sur plaque X-gal : colonies blanches = β -galactosidase moins ; colonies bleues = β -galactosidase plus). 25

Les résultats sont illustrés par le Tableau I ci-dessous.

10

15

ΤΔ	RT	FAII.	T

	111010110 1	
Milieu	Lait + glucose (20g/1)	Lait
Temps pour atteindre pH 5.2	6h00	20h00
Fermentation des sucres	glucose, fructose, mannose	lactose, glucose, fructose, mannose
Test sur plaque X- gal	100% Colonies blanches	20% colonies blanches 80% colonies bleues

Ces résultats montrent qu'en présence de glucose, la souche I-1968 ne réverte pas vers une souche capable d'utiliser le lactose. En revanche dans un milieu contenant du lactose comme seule source de carbone, on observe une réversion rapide de la souche I-1968 vers l'état original.

EXEMPLE 3 : PROPRIÉTÉS D'ACIDIFICATION, DE POSTACIDIFICATION ET DE SURVIE DU VARIANT I-1968 DE L. BULGARICUS EN SYMBIOSE AVEC S. THERMOPHILUS : CAS D'UN PROCÉDÉ DE FABRICATION D'UN YOGHOURT FERME (FERMENTATION EN ÉTUVE VENTILÉE)

On prépare des ferments de yoghourt associant la souche I-1968 conforme à l'Invention avec différentes souches industrielles de *S. thermophilus* (les souches de *S. thermophilus* utilisées sont dénommées ci-après ST1, ST2 et ST3).

A titre de comparaison, on prépare des ferments associant la souche-mère LbS, et les mêmes 20 souches de *S. thermophilus*.

Pour la préparation des ferments, les souches sont ensemencées séparément à 1% sur la composition suivante :

Composition pour 1 litre :

25 135 g de poudre de lait écrémé 2 g d'autolysat de levure 920 ml d'eau distillée

20 g de glucose (pour la souche I-1968 uniquement)

Hydratation:

10 min

Pasteurisation:

30 min à 95°C

Le lait est ensuite refroidi à 44°C et inoculé, puis incubé à 44°C jusqu'à obtention d'une acidité de 85°D (degrés Dornic) pour les streptocoques et de 80°D pour les lactobacilles.

Les cultures sont ensuite réunies pour obtenir 10 un ferment constitué à 80% de *Streptococcus thermophilus* et à 20% de *Lactobacillus bulgaricus*.

Les ferments ainsi obtenus sont utilisés pour inoculer la préparation suivante :

Composition pour 1 litre :

15 99% de lait

20

0, 1, ou 2 g/l de glucose

Hydratation:

10 min

Pasteurisation:

10 min à 95°C

Le lait est ensuite refroidi à 44°C et inoculé à 1%.

Pour chaque expérimentation, la composition du ferment et la quantité de glucose ajoutée sont indiquées dans le Tableau II ci-dessous :

10

15

TABLEAU II

Exp rience	Glucose g/l	Souches	Pourcentage
1	0	ST 3	64 %
		ST 2	16 %
		LbS	20 %
2	0	ST 3	64 %
		ST 2	16 %
		I-1968	20 %
3	1	ST 3	64 %
		ST 2	16 %
		I-1968	20 %
4	0	ST 1	80 %
	·	LbS	20 %
5	0	ST 1	80 %
		I-1968	20 %
6	2	ST 1	80 %
		I-1968	20 %

Après inoculation, le lait est réparti en ballons et incubé à une température de 44°C. Le profil d'acidification est suivi pendant l'incubation. Les produits sont décaillés à pH 4,6 par refroidissement en cellule froide (16 heures à 4°C).

Les produits sont ensuite soumis à un test de conservation à $10\,^{\circ}\text{C}$. Dans ce test, on mesure le pH et l'acidité Dornic après 1, 14, 21 et 28 jours de conservation.

Les résultats d'acidification (temps pour atteindre un pH de 4,6 et valeur du pH à 24h) sont présentés dans le tableau III ci-dessous :

TABLEAU III

Expérience	Temps pour atteindre pH 4,6 (min)	Temps pour atteindre pH 4,5 (min)	pH à 24h
1	215	236	3,67
2	550	778	4,33
3	416	507	4,26
4	225	241	3,67
5	660	>1500	4,54
6	390	465	4,35

Les résultats du test de conservation à 10°C (suivi du pH et de l'acidité Dornic), et de la survie

(populations de *S. thermophilus* et *L. bulgaricus*) à 28 jours sont présentés dans le tableau IV ci-dessous :

M 3 T	•	-	**	T11
TAF	S 1 .	M: 43		TV

	T =		1		·
Expérience	Temps de	pН	Acidité	Streptococcus	Lactobacillus
	stockage		Dornic	thermophilus	bulgaricus
	(jours)	<u></u>	<u> </u>	cellules/ml	cellules/ml
1	1	4,41	101	7,25E+08	3,35E+08
1	14	3,98	140	ND	ND
1	21	3,95	145	ND	ND
1	28	3,9	148	7,35E+08	3,30E+08
2	1	4,5	93	5,60E+08	2,90E+07
2	14	4,23	110	ND	ND
2	21	4,18	112	ND	ND
2	28	4,19	114	5,65E+08	1,87E+07
3	1	4,49	96	6,90E+08	7,45E+07
3 3	14	4,14	115	ND	ND
3	21	4,15	117	ND	ND
3	28	4,15	120	8,65E+08	6,30E+07
4	1	4,39	105	6,30E+07	4,40E+08
4	14	3,91	145	ND	ND
4	21	3,9	151	ND	. ND
4	28	3,85	157	4,70E+08	6,40E+08
5	1	4,6	85	9,05E+08	6,70E+07
5	14	4,58	80	ND	ND
5	21	4,53	80	ND	ND
5	28	4,61	79	9,40E+08	7,00E+07
6	1	4,51	89	1,05E+09	1,96E+08
6	14	4,38	90	ND	ND
6	21	4,39	96	ND	ND
6	28	4,42	90	1,62E+09	1,91E+08

ND: Non Déterminé

5

10

15

Ces résultats montrent que les yoghourts réalisés avec les symbioses associant la souche I-1968 à une ou deux souches de *S. thermophilus* présentent une postacidification extrêmement réduite par rapport aux mêmes symbioses avec la souche-mère LbS, tout en conservant une population abondante en fin de fermentation et une bonne survie pendant 28 jours à 10°C.

L'arrêt de l'acidification et le maintien du pH aux alentours de 4,6 à 4,5 pendant au moins 24 heures à 44°C permet dans le cadre de la fabrication de yoghourt brassé, de réduire, voire d'éliminer la phase de refroidissement en cuve qui est habituellement mise en œuvre.

INDICATIONS RELATIVES À UN MICRO-ORGANISME OU AUTRE MATÉRIEL BIOLOGIQUE DÉPOSÉ

ž.

(règle 13bis du PCT)

					
A. Les indications ont trait au micro-organisme ou autre matériel page 4 , ligne 9-2					
B. IDENTIFICATION DU DÉPÔT	D'autres dépôts font l'objet d'une feuille supplémentaire				
Nom de l'institution de dépôt					
Collection Nationale de Cultures	de Micro-organismes				
Adresse de l'institution de dépôt (y compris le code postal et le pa					
28 rue du Docteur Roux, 75724 PARIS CEDEX 15, FRANCE					
Date du dépôt 14 janvier 1998	n° d'ordre I – 1968				
C. INDICATIONS SUPPLÉMENTAIRES (le cas échéant)	Une feuille supplémentaire est jointe pour la suite de ces renseignements				
"En ce qui concerne les désignations dans lesquelles un brevet européen est demandé, un échantillon du micro-organisme déposé ne sera accessible, jusqu'à la publication de la mention de délivrance du brevet européen ou jusqu'à la date à laquelle la demande sera rejetée, retirée ou réputée retirée, que par la remise d'un échantillon à un expert désigné par le requérant (règle 28.4 de la CBE)".					
D. ÉTATS DÉSIGNÉS POUR LESQUELS LES INDICATIO (si les indications ne sont pas données pour tous les États désigned	NS SONT DONNÉES gnés)				
TOUS LES PAYS PARTIES AU PCT					
E. INDICATIONS FOURNIES SÉPARÉMENT (le cas échéar	u)				
Les indications énumérées ci-après seront fournies ultérieurement au Bureau international (spécifier la nature générale des indications p. ex., "nº d'ordre du dépôt")					
Réservé à l'office récepteur	Réservé au Bureau international				
Cette feuille a été reçue en même temps que la demande internationale	Cette feuille est parvenue au Bureau international le :				
Fonctionnaire autorisé	Fonctionnaire autorisé				

5

15

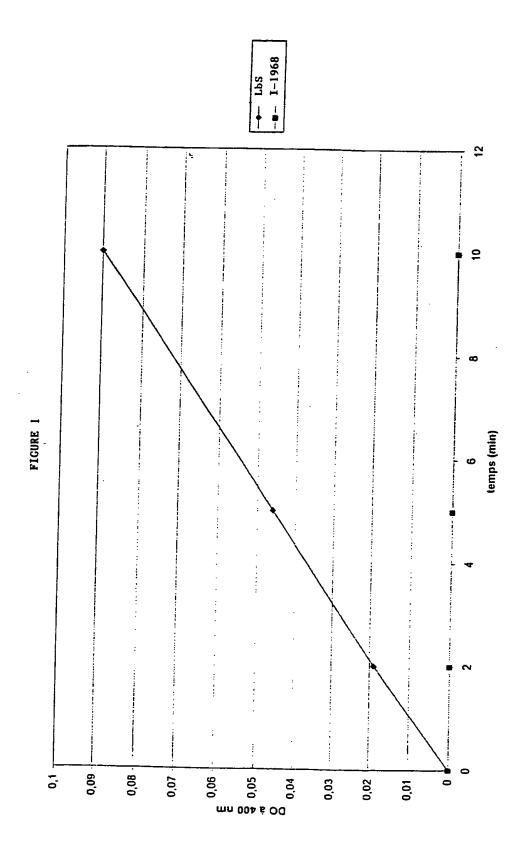
35

PCT/FR99/01165

REVENDICATIONS

- 1) Souche mutante de L. bulgaricus dépourvue d'activité β -galactosidase, caractérisée en ce qu'elle porte une mutation non-sens, dans au moins l'une des séquences codantes de l'opéron lactose
 - 2) Souche mutante de L. bulgaricus selon la revendication l, caractérisé en ce que ladite séquence codante est la séquence codant pour la β -galactosidase.
- 3) Souche mutante de *L. bulgaricus* selon une quelconque des revendications 1 ou 2, déposée le 14 janvier 1998, auprès de la CNCM sous le numéro I-1968.
 - 4) Ferment lactique, caractérisé en ce qu'il comprend au moins une souche de *L. bulgaricus* selon une quelconque des revendications 1 à 3.
 - 5) Ferment lactique selon la revendication 4 caractérisé en ce que ladite souche de *L. bulgaricus* est associée à au moins une souche de *S. thermophilus*.
- 6) Procédé de préparation d'un produit laitier fermenté, caractérisé en ce qu'il comprend une étape au cours de laquelle on fermente du lait à l'aide d'un ferment lactique comprenant au moins une souche de L. bulgaricus selon une quelconque des revendications 1 à 3, en présence d'au moins un sucre assimilable par ladite souche
 - 7) Procédé selon la revendication 6, caractérisé en ce que ledit sucre assimilable est le glucose.
- 8) Procédé selon une quelconque des 30 revendications 6 ou 7, caractérisé en ce que l'arrêt de la fermentation s'effectue sans refroidissement dudit produit laitier.
 - 9) Produit laitier fermenté susceptible d'être obtenu par un procédé selon une quelconque des revendications 6 à 8.

10) Produit laitier fermenté selon la revendication 9, caractérisé en ce que ledit produit est un yoghourt.



WO 99/61627 PCT/FR99/01165

LISTE DE SEQUENCES <110> COMPAGNIE GERVAIS DANONE BENBADIS, Laurent BRIGNON, Pierre GENDRE, François <120> SOUCHES MUTANTES DE LACTOBACILLUS BULGARICUS DEPOURVUES D'ACTIVITE BETA-GALACTOSIDASE <130> MJPcb191/143 <140> <141> <150> FR9806456 <151> 1998-05-22 <160> 3 <170> PatentIn Ver. 2.1 <210> 1 <211> 5059 <212> ADN <213> Lactobacillus bulgaricus <220> <221> CDS <222> (122)..(1873) <220> <221> CDS <222> (1877)..(4519) <400> 1 gettgtetea egettgtegt aegeggeegg tgeetttgge aacgaegtet tetaegegae 60 totgtcaacc tactttatcg tottcgtcac cacccacctc tttaatgccg gtgaccacaa 120 g atg atc ttt atc atc acc aac ttg atc acc gcc atc cgg atc ggg gaa 169 Met Ile Phe Ile Ile Thr Asn Leu Ile Thr Ala Ile Arg Ile Gly Glu gto ctg ctc gac ccc ttg atc ggt aac gcc atc gac cgg acc gaa agc Val Leu Leu Asp Pro Leu Ile Gly Asn Ala Ile Asp Arg Thr Glu Ser 25 cgg tgg ggg aag ttc aag ccc tgg gtt gtg ggc ggg ggg atc atc agc Arg Trp Gly Lys Phe Lys Pro Trp Val Val Gly Gly Gly Ile Ile Ser 40 tca tta gcc ctc tta gcc ctc ttt acc gac ttt ggc ggc att aac caa Ser Leu Ala Leu Leu Ala Leu Phe Thr Asp Phe Gly Gly Ile Asn Gln

55

70

age aac eee gtt gtt tae tta gta ate tte ggt att gtt tae ttg att

Ser Asn Pro Val Val Tyr Leu Val Ile Phe Gly Ile Val Tyr Leu Ile

atg gat atc ttc tac tca ttt aaa gac act ggc ttc tgg gcc atg atc

361

409

Met	Asp	Ile	Phe	Tyr 85	Ser	Phe	Lys	Asp	Thr 90		Phe	Trp	Ala	Met 95		
ccg Pro	gcc Ala	ttg Leu	Ser 100	ctg Leu	gat Asp	tcc Ser	cgg Arg	gaa Glu 105	Arg	gag Glu	aag Lys	acc Thr	tcc Ser 110	Thr	ttc Phe	457
gcc Ala	aga Arg	gtc Val 115	ggc	tcc Ser	acc Thr	atc Ile	ggg Gly 120	gcc Ala	aac Asn	ctg Leu	gtc Val	ggg Gly 125	gta Val	gtc Val	atc Ile	505
acc Thr	cca Pro 130	atc Ile	atc Ile	ctc Leu	ttc Phe	ttc Phe 135	tcg Ser	gcc Ala	agc Ser	aag Lys	gcc Ala 140	aac Asn	ccc Pro	aac Asn	ggg Gly	553
gat Asp 145	aag Lys	cag Gln	ggc Gly	tgg Trp	ttc Phe 150	ttc Phe	ttt Phe	gcc Ala	ttg Leu	atc Ile 155	gtg Val	gcc Ala	att Ile	gtc Val	ggc Gly 160	601
atc Ile	ttg Leu	acc Thr	tca Ser	att Ile 165	acc Thr	gtt Val	ggt Gly	ctt Leu	ggt Gly 170	act Thr	cac His	gaa Glu	gta Val	aaa Lys 175	tcc Ser	649
gcc Ala	ctg Leu	cgg Arg	gaa Glu 180	agc Ser	aat Asn	gaa Glu	aag Lys	acc Thr 185	act Thr	ttg Leu	aag Lys	cag Gln	gtc Val 190	ttt Phe	aag Lys	697
gtc Val	ctg Leu	ggg Gly 195	caa Gln	aac Asn	gac Asp	cag Gln	ctc Leu 200	ctc Leu	tgg Trp	ctg Leu	gcc Ala	ttt Phe 205	gcc Ala	tac Tyr	tgg Trp	745
ttt Phe	tac Tyr 210	ggc Gly	ctg Leu	ggt Gly	atc Ile	aac Asn 215	acc Thr	ctg Leu	aac Asn	gct Ala	ctg Leu 220	caa Gln	ctt Leu	tac Tyr	tac Tyr	793
ttc Phe 225	tca Ser	tac Tyr	atc Ile	tta Leu	ggc Gly 230	gat Asp	gcc Ala	cgc Arg	ggc Gly	tac Tyr 235	agc Ser	ctg Leu	ctt Leu	tac Tyr	acc Thr 240	841
atc Ile	aac Asn	acc Thr	ttt Phe	gtc Val 245	ggt Gly	tta Leu	atc Ile	tct Ser	gca Ala 250	tcc Ser	ttc Phe	ttc Phe	cca Pro	tca Ser 255	ctg Leu	889
gcc Ala	aag Lys	aag Lys	ttc Phe 260	aac Asn	aga Arg	aat Asn	cgc Arg	ctc Leu 265	ttc Phe	tac Tyr	gcc Ala	tgc Cys	atc Ile 270	gcg Ala	gtg Val	937
atg Met	ctg Leu	tta Leu 275	ggg Gly	atc Ile	ggg Gly	gtc Val	ttc Phe 280	tcc Ser	gtg Val	gcc Ala	agc Ser	ggt Gly 285	tct Ser	ctg Leu	gcc Ala	985
ctg Leu	tcc Ser 290	ctt Leu	gtt Val	ggg Gly	gca Ala	gaa Glu 295	ttc Phe	ttc Phe	ttt Phe	att Ile	ccg Pro 300	cag Gln	cct Pro	ctg Leu	gcc Ala	1033
ttc Phe 305	ctg Leu	gtc Val	gtt Val	ttg Leu	atg Met 310	atc Ile	atc Ile	tct Ser	gac Asp	gct Ala 315	gtt Val	gaa Glu	tac Tyr	ggc Gly	cag Gln 320	1081
ctg Leu	aaa Lys	act Thr	ggc Gly	cac His	aga Arg	gac Asp	gaa Glu	gct Ala	ttg Leu	acc Thr	ctg Leu	tct Ser	gtc Val	cgg Arg	cca Pro	1129

	325	-	330	335	
ttg gtc gat aa Leu Val Asp Ly 34	s ren GIA GI	g gcc ttg y Ala Leu 345	tcc aac tgg t Ser Asn Trp I	ett gtt tcc ttg Phe Val Ser Leu 350	g 1177
att gcc tta ac Ile Ala Leu Th 355	t gcc ggc ato r Ala Gly Met	acc act Thr Thr 360	Gly Ala Thr A	ycc tca aca att Mla Ser Thr Ile 165	1225
aca gct cat gg Thr Ala His Gl 370	c cag atg gto y Gln Met Val 375	. Phe Lys	tta gct atg t Leu Ala Met F 380	tt gcc tta ccg he Ala Leu Pro	1273
gca gtc atg ctc Ala Val Met Leu 385	c ttg atc gct Leu Ile Ala 390	gtt tct Val Ser	att ttc gcc a Ile Phe Ala L 395	aa aag gtc ttc ys Lys Val Phe 400	•
ttg act gaa gaa Leu Thr Glu Glu	a aag cac gcg 1 Lys His Ala 405	gaa atc Glu Ile	gtc gac cag c Val Asp Gln L 410	tg gaa act caa eu Glu Thr Gln 415	1369
ttc agc caa agc Phe Ser Gln Ser 420	His Ala Gln	aag ccg Lys Pro 425	gcg caa gct g Ala Gln Ala G	aa agc ttc act lu Ser Phe Thr 430	1417
ttg gcc agc cca Leu Ala Ser Pro 435	gtc tcc gga Val Ser Gly	caa tta Gln Leu 440	Met Asn Leu A	ac atg gtt gac sp Met Val Asp 45	1465
gac ccg gtc ttt Asp Pro Val Phe 450	gcc gac aaa Ala Asp Lys 455	aag tta Lys Leu	ggc gac ggc th Gly Asp Gly Pl 460	tt gcc ctg gtg ne Ala Leu Val	1513
cca gca gac ggt Pro Ala Asp Gly 465	aag gtc tac Lys Val Tyr 470	gcg cca i	ttt gcc ggt ac Phe Ala Gly Th 475	et gtc cgc cag nr Val Arg Gln 480	1561
ctg gcc aag acc Leu Ala Lys Thr	cgg cac tcg Arg His Ser 485	Ile Val 1	etg gaa aat ga Leu Glu Asn Gl 190	a cat ggg gtc u His Gly Val 495	1609
ttg gtc ttg att Leu Val Leu Ile 500	cac ctt ggc His Leu Gly	ctg ggc a Leu Gly 1 505	acg gtc aaa tt Thr Val Lys Le	a aac ggg act u Asn Gly Thr 510	1657
ggc ttt gtc agc Gly Phe Val Ser 515	tat gtt gaa Tyr Val Glu	gag ggc a Glu Gly S 520	agc cag gta ga Ser Gln Val Gl 52	u Ala Gly Gln	1705
cag atc ctg gaa Gln Ile Leu Glu 530	ttc tgg gac Phe Trp Asp 535	ccg gcg a Pro Ala I	tc aag cag gc le Lys Gln Al 540	c aag ctg gac a Lys Leu Asp	1753
gac acg gta atc Asp Thr Val Ile 545	gtg acc gtc Val Thr Val 550	atc aac a Ile Asn S	gc gaa act tt er Glu Thr Ph 555	c gca aat agc e Ala Asn Ser 560	1801
cag atg ctc ttg Gln Met Leu Leu	ccg atc ggc Pro Ile Gly 565	His Ser V	tc caa gcc ct al Gln Ala Le 70	g gat gat gta u Asp Asp Val 575	1849

	aag Lys						tag	aaa					tta Leu			1897
							gac Asp									1945
							ccc Pro 615									1993
	-	_	-	-	-		gag Glu		-		_			_		2041
_	-		-		_		gac Asp		-	-			_			2089
_				_	-	-	ttt Phe	-	-	-			-		_	2137
	-				-	-	ctg Leu					_		_		2185
							gac Asp 695									2233
							ctc Leu									2281
							aag Lys									2329
gcg Ala	gca Ala	aca Thr	gcc Ala	atc Ile 740	tat Tyr	gtc Val	tgg Trp	ctg Leu	aac Asn 745	ggc Gly	cac His	ttc Phe	gtc Val	ggc Gly 750	tac Tyr	2377
Gly	gaa Glu	gac Asp	tcc Ser 755	ttt Phe	acc Thr	cca Pro	agc Ser	gag Glu 760	ttt Phe	atg Met	gtt Val	acc Thr	aag Lys 765	ttc Phe	ctc Leu	2425
aag Lys	aaa Lys	gaa Glu 770	aat Asn	aac Asn	cgc Arg	ctg Leu	gca Ala 775	gtg Val	gct Ala	ctc Leu	tac Tyr	aag Lys 780	tat Tyr	tct Ser	tcc Ser	2473
gcc Ala	tcc Ser 785	tgg Trp	ctg Leu	gaa Glu	gac Asp	cag Gln 790	gac Asp	ttc Phe	tgg Trp	cgc Arg	atg Met 795	tct Ser	ggt Gly	ttg Leu	ttc Phe	2521
aga Arg 800	tca Ser	gtg Val	act Thr	ctt Leu	cag Gln 805	gcc Ala	aag Lys	ccg Pro	cgt Arg	ctg Leu 810	cac His	ttg Leu	gag Glu	gac Asp	ctt Leu 815	2569

aaq Lys	g ctt s Lei	acq ı Thı	g gco	a Ser 820	r Leu	acc Thr	gat Asp	aac Asr	tac Tyr 825	Glr	a aaa n Lys	a gga Gly	a aaq / Lys	g cto Let 830	g gaa 1 Glu)	2617
gto Val	gaa Glu	gco Ala	aat Asr 835	ı Ile	gcc Ala	tac Tyr	Arg	ttg Leu 840	Pro	aat Asn	gco Ala	ago Ser	ttt Phe	Lys	ctg Leu	2665
gaa Glu	ı gtg ı Val	r cgg Arg 850	, Ast	agt Ser	gaa Glu	ggt Gly	gac Asp 855	Leu	gtt Val	gct Ala	gaa Glu	aag Lys 860	Leu	g Gly	cca Pro	2713
atc Ile	aga Arg 865	Ser	gaç Glu	g cag u Gln	g ctg Leu	gaa Glu 870	ttc Phe	act Thr	ctg Leu	gct Ala	gat Asp 875	Leu	cca Pro	gta Val	gct Ala	2761
gcc Ala 880	Trp	agc Ser	gcg Ala	gaa Glu	aag Lys 885	cct Pro	aac Asn	ctt Leu	tac Tyr	cag Gln 890	Val	cgc Arg	ctg Leu	tat Tyr	tta Leu 895	2809
tac Tyr	Cag Gln	gca Ala	ggc Gly	ago Ser 900	ctc Leu	tta Leu	gag Glu	gtt Val	agc Ser 905	cgg Arg	cag Gln	gaa Glu	gtg Val	ggt Gly 910	ttc Phe	2857
cgc Arg	aac Asn	ttt Phe	gaa Glu 915	Leu	aaa Lys	gac Asp	ggg Gly	att Ile 920	atg Met	tac Tyr	ctt Leu	aac Asn	ggc Gly 925	cag Gln	cgg Arg	2905
atc Ile	gtc Val	ttc Phe 930	aag Lys	ggg	gcc Ala	aac Asn	cgg Arg 935	cac	gaa Glu	ttt Phe	gac Asp	agt Ser 940	aag Lys	ttg Leu	ggc Gly	2953
cgg Arg	gct Ala 945	atc Ile	aca Thr	gaa Glu	gag Glu	gat Asp 950	atg Met	atc Ile	tgg Trp	gat Asp	atc Ile 955	aag Lys	acc Thr	atg Met	aag Lys	3001
cga Arg 960	agc Ser	aac Asn	atc Ile	aat Asn	gct Ala 965	gtc Val	cgc Arg	tgc Cys	tct Ser	cac His 970	tac Tyr	ccg Pro	aac Asn	cag Gln	tcc Ser 975	3049
ctc Leu	ttt Phe	tac Tyr	cgg Arg	ctc Leu 980	tgt Cys	gac Asp	aag Lys	tac Tyr	ggc Gly 985	ctt Leu	tac Tyr	gtc Val	att Ile	gat Asp 990	gaa Glu	3097
gct Ala	aac Asn	ctg Leu	gaa Glu 995	agc Ser	cac His	ggc Gly	Thr	tgg Trp .000	gaa Glu	aaa Lys	gtg Val	Gly	ggg Gly .005	cac His	gaa Glu	3145
ASP	1	.010	Pne	Asn	gtt Val	Pro 1	Gly 015	Asp	Asp	Gln	His 1	Trp 020	Leu	Gly	Ala	3193
ser 1	.025	ser	Arg	vai		Asn . 030	Met	Met	Ala	Arg 1	Asp 035	Lys	Asn	His	Ala	3241
1040	116	ren	iie	1rp	tct Ser .045	Leu (Gly	Asn	Glu 1	Ser 050	Tyr	Ala	Gly	Thr 1	Val 055	3289
ttt	gcc	caa	atg	gct	gat	tac (gtc	cgg	aag	gct	gat	ccg	acc	cgg	gtt	3337

Phe	Ala	Glr	Met	1060	a Asp	туг	· Val	. Arç	Lys 1065		Asp	Pro	Thr	Arg	Val	
cag Gln	cac His	tat Tyr	gaa Glu 1075	ı G13	g gto Val	aco Thr	cac His	aac Asn 1080	Arg	aag Lys	ttt Phe	Asp	gac Asp 1085	Ala	acc	3385
cag Gln	att	gaa Glu 1090	Ser	cgç	ratg Met	tat Tyr	gct Ala 1095	Pro	gcc Ala	aag Lys	Val	att Ile 1100	gaa Glu	gaa Glu	tac Tyr	3433
Leu	acc Thr 1105	Asn	aaa Lys	cca Pro	gcc Ala	aag Lys 1110	Pro	ttt Phe	atc Ile	Ser	gtt Val 1115	gaa Glu	tac Tyr	gct Ala	cac His	3481
gcc Ala 112	Met	ggc Gly	aac Asn	Ser	gtc Val 1125	Gly	gac Asp	ctg Leu	gcc Ala	gcc Ala 1130	tac Tyr	acg Thr	gcc Ala	Leu	gaa Glu 1135	3529
aaa Lys	tac Tyr	ccc Pro	His	tac Tyr 1140	cag Gln	ggc	ggc	Phe	atc Ile 1145	tgg Trp	gac Asp	tgg Trp	Ile	gac Asp 1150	caa Gln	3577
gga Gly	ctg Leu	Glu	aaa Lys 1155	gac Asp	G] À ààà	cac His	Leu	ctt Leu 1160	tat Tyr	Gly	ggc Gly	Asp	ttc Phe 1165	gat Asp	gac Asp	3625
cgg Arg	Pro	acc Thr 1170	gac Asp	tat Tyr	gaa Glu	Phe	tgc Cys 1175	G] À ààà	aac Asn	ggc Gly	Leu	gtc Val 1180	ttt Phe	gct Ala	gac Asp	3673
Arg	act Thr 185	gaa Glu	tcg Ser	ccg Pro	Lys	ctg Leu 1190	gct Ala	aat Asn	gtc Val	Lys	gcc Ala 195	ctt Leu	tac Tyr	gcc Ala	aac Asn	3721
ctt Leu 1200	Lys	tta Leu	gaa Glu	Val	aaa Lys 1205	gat Asp	Gly	cag Gln	ctc Leu 1	ttc Phe 210	ctc Leu	aaa Lys	aac Asn	Asp	aat Asn .215	3769
tta Leu	ttt Phe	acc Thr	Asn	agc Ser 1220	tca Ser	tct Ser	tac Tyr	Tyr	ttc Phe 225	ttg Leu	act Thr	agt Ser	Leu	ttg Leu 230	gtc Val	3817
gat Asp	ggc Gly	гуs	ttg Leu .235	acc Thr	tac Tyr	cag Gln	Ser	cgg Arg 240	cct Pro	ctg Leu	acc Thr	Phe	ggc Gly 245	ctg Leu	gag Glu	3865
cct Pro	GIA	gaa Glu 250	tcc Ser	GJÀ ààà	acc Thr	Phe	gcc Ala 2 5 5	ctg Leu	cct Pro	tgg Trp	Pro	gaa Glu 260	gtc Val	gct Ala	gat Asp	3913
gaa Glu 1	aaa Lys 265	gga Gly	gag Glu	gtc Val	Val	tac Tyr 270	cgg Arg	gta Val	acg Thr	Ala	cac His 275	tta . Leu :	aaa Lys	gaa Glu	gac Asp	3961
ttg Leu 1280	FLO	ΙΙÞ	MIG	ASP 1	285	GIĀ	Phe	Thr	Val . 1	Ala 290	Glu /	Ala (Glu	Glu 1	Val 295	4009
gct (Ala (caa Gln	aag Lys	ctg Leu	ccg Pro	gaa Glu	ttt Phe	aag Lys	ccg Pro	gaa (Glu (ggg (cgg (Arg	cca (Pro 1	gat Asp	tta Leu	gtt Val	4057

1300 1305 1310 gat tcc gac tac aac cta ggc ctg aaa gga aat aac ttc caa att ctc 4105 Asp Ser Asp Tyr Asn Leu Gly Leu Lys Gly Asn Asn Phe Gln Ile Leu 1320 1325 ttc tcc aag gtc aag ggc tgg ccg gtt tcc ctc aag tat gcc ggt agg 4153 Phe Ser Lys Val Lys Gly Trp Pro Val Ser Leu Lys Tyr Ala Gly Arg 1335 gaa tac ttg aag cgg ctg ccg gaa ttt acc ttc tgg cgg gcc ctg acg 4201 Glu Tyr Leu Lys Arg Leu Pro Glu Phe Thr Phe Trp Arg Ala Leu Thr 1345 1350 1355 gac aac gac cgg gga gct ggt tac ggc tat gat ctg gcc cgg tgg gaa 4249 Asp Asn Asp Arg Gly Ala Gly Tyr Gly Tyr Asp Leu Ala Arg Trp Glu 1365 1370 aat gcc ggc aag tat gcc cgc ttg aaa gac atc agc tgc gag gtc aag 4297 Asn Ala Gly Lys Tyr Ala Arg Leu Lys Asp Ile Ser Cys Glu Val Lys 1380 1385 gaa gac too gtt ttg gtc aag act gcc ttt acg ttg cct gtc gcc tta 4345 Glu Asp Ser Val Leu Val Lys Thr Ala Phe Thr Leu Pro Val Ala Leu 1395 aag ggt gat tta act gtg acc tat gaa gtc gat gga cgg ggc aag att 4393 Lys Gly Asp Leu Thr Val Thr Tyr Glu Val Asp Gly Arg Gly Lys Ile 1410 get gta aca get gae tte eea gge geg gaa gaa gee ggt ete ttg eea 4441 Ala Val Thr Ala Asp Phe Pro Gly Ala Glu Glu Ala Gly Leu Leu Pro 1425 1430 1435 gcc ttt ggc ttg aac ctg gcc ctg cca aaa gaa ctg acc gat tac cgc 4489 Ala Phe Gly Leu Asn Leu Ala Leu Pro Lys Glu Leu Thr Asp Tyr Arg 1440 1445 1450 1455 tac tat ggt ctg gga cct aat gag agc taa ccagaccgct tggaaggtaa 4539 Tyr Tyr Gly Leu Gly Pro Asn Glu Ser 1460 ttacctgggc atctaccagg gagcggtaaa aaagaacttt agcccatacc tgcgtccgca 4599 ggaaacgggc aaccggagca aggttcgctg gtaccagctc tttgatgaaa agggcggctt 4659 ggaatttacg gccaatgggg cagacttgaa cttgtctgct ttgccatatt ctgccgccca 4719 aattgaagca gcggaccacg cttttgaact gactaacaat tacacttggg ttagagcctt 4779 aagcgcccag atgggggtcg gcggggatga ctcctggggg cagaaggtcc acccggaatt 4839 ctgcctggat gctcaaaaag cccgccagct ccgcctggtg attcagcccc ttttactaaa 4899

gatggcaacg atcagagaag tgccaaggca gccggcgtgt cgctagcgac ggtttcccgc 5019

gtottgaact atgaccagac cotgtoagto aatgaggoaa

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

<210> 2

<211> 583

<212> PRT

<213> Lactobacillus bulgaricus

<400> 2

Val Val Gly Gly Gly Ile Ile Ser Ser Leu Ala Leu Leu Ala Leu Phe 1 5 10 15

Thr Asp Phe Gly Gly Ile Asn Gln Ser Asn Pro Val Val Tyr Leu Val 20 25 30

Ile Phe Gly Ile Val Tyr Leu Ile Met Asp Ile Phe Tyr Ser Phe Lys 35 40 45

Asp Thr Gly Phe Trp Ala Met Ile Pro Ala Leu Ser Leu Asp Ser Arg
50 55 60

Glu Arg Glu Lys Thr Ser Thr Phe Ala Arg Val Gly Ser Thr Ile Gly 65 70 75 80

Ala Asn Leu Val Gly Val Val Ile Thr Pro Ile Ile Leu Phe Phe Ser 85 90 95

Ala Ser Lys Ala Asn Pro Asn Gly Asp Lys Gln Gly Trp Phe Phe 100 105 110

Ala Leu Ile Val Ala Ile Val Gly Ile Leu Thr Ser Ile Thr Val Gly 115 120 125

Leu Gly Thr His Glu Val Lys Ser Ala Leu Arg Glu Ser Asn Glu Lys 130 135 140

Thr Thr Leu Lys Gln Val Phe Lys Val Leu Gly Gln Asn Asp Gln Leu 145 150 155 160

Leu Trp Leu Ala Phe Ala Tyr Trp Phe Tyr Gly Leu Gly Ile Asn Thr

Leu Asn Ala Leu Gln Leu Tyr Tyr Phe Ser Tyr Ile Leu Gly Asp Ala 180 185 190

Arg Gly Tyr Ser Leu Leu Tyr Thr Ile Asn Thr Phe Val Gly Leu Ile 195 200 205

Ser Ala Ser Phe Phe Pro Ser Leu Ala Lys Lys Phe Asn Arg Asn Arg 210 215 220

Leu Phe Tyr Ala Cys Ile Ala Val Met Leu Leu Gly Ile Gly Val Phe 225 235 240

Ser Val Ala Ser Gly Ser Leu Ala Leu Ser Leu Val Gly Ala Glu Phe 245 250 255

Phe Phe Ile Pro Gln Pro Leu Ala Phe Leu Val Val Leu Met Ile Ile 260 270

Ser Asp Ala Val Glu Tyr Gly Gln Leu Lys Thr Gly His Arg Asp Glu 275 280 285

Ala Leu Thr Leu Ser Val Arg Pro Leu Val Asp Lys Leu Gly Gly Ala

290 295 300

Leu Ser Asn Trp Phe Val Ser Leu Ile Ala Leu Thr Ala Gly Met Thr 305 310 315 320

Thr Gly Ala Thr Ala Ser Thr Ile Thr Ala His Gly Gln Met Val Phe 325 330 335

Lys Leu Ala Met Phe Ala Leu Pro Ala Val Met Leu Leu Ile Ala Val 340 345 350

Ser Ile Phe Ala Lys Lys Val Phe Leu Thr Glu Glu Lys His Ala Glu 355 360 365

Ile Val Asp Gln Leu Glu Thr Gln Phe Ser Gln Ser His Ala Gln Lys 370 380

Pro Ala Gln Ala Glu Ser Phe Thr Leu Ala Ser Pro Val Ser Gly Gln 385 395 400

Leu Met Asn Leu Asp Met Val Asp Asp Pro Val Phe Ala Asp Lys Lys 405 410 415

Leu Gly Asp Gly Phe Ala Leu Val Pro Ala Asp Gly Lys Val Tyr Ala
420 425 430

Pro Phe Ala Gly Thr Val Arg Gln Leu Ala Lys Thr Arg His Ser Ile 435 440 445

Val Leu Glu Asn Glu His Gly Val Leu Val Leu Ile His Leu Gly Leu
450 455 460

Gly Thr Val Lys Leu Asn Gly Thr Gly Phe Val Ser Tyr Val Glu Glu 465 470 475 480

Gly Ser Gln Val Glu Ala Gly Gln Gln Ile Leu Glu Phe Trp Asp Pro 485 490 495

Ala Ile Lys Gln Ala Lys Leu Asp Asp Thr Val Ile Val Thr Val Ile 500 505 510

Asn Ser Glu Thr Phe Ala Asn Ser Gln Met Leu Leu Pro Ile Gly His 515 520 525

Ser Val Gln Ala Leu Asp Asp Val Phe Lys Leu Glu Gly Lys Asn 530 540

Met Ser Asn Lys Leu Val Lys Glu Lys Arg Val Asp Gln Ala Asp 545 550 555

Leu Ala Trp Leu Thr Asp Pro Glu Val Tyr Glu Val Asn Thr Ile Pro 560 565 570 575

Pro His Ser Asp His Glu Ser Phe 580

<210> 3

<211> 841

<212> PRT

<213> Lactobacillus bulgaricus

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

Asn Phe Tyr Ala Glu Asp Phe Asp Asp Ser Asn Phe Lys Ser Val Lys 35 40 45

Val Pro Gly Asn Leu Glu Leu Gln Gly Phe Gly Gln Pro Gln Tyr Val
50 60

Asn Val Gln Tyr Pro Trp Asp Gly Ser Glu Glu Ile Phe Pro Pro Gln 65 70 75 80

Ile Pro Ser Lys Asn Pro Leu Ala Ser Tyr Val Arg Tyr Phe Asp Leu 85 90 95

Asp Glu Ala Phe Trp Asp Lys Glu Val Ser Leu Lys Phe Asp Gly Ala 100 105 110

Ala Thr Ala Ile Tyr Val Trp Leu Asn Gly His Phe Val Gly Tyr Gly 115 120 125

Glu Asp Ser Phe Thr Pro Ser Glu Phe Met Val Thr Lys Phe Leu Lys 130 135 140

Lys Glu Asn Asn Arg Leu Ala Val Ala Leu Tyr Lys Tyr Ser Ser Ala 145 150 155 160

Ser Trp Leu Glu Asp Gln Asp Phe Trp Arg Met Ser Gly Leu Phe Arg 165 170 175

Ser Val Thr Leu Gln Ala Lys Pro Arg Leu His Leu Glu Asp Leu Lys 180 185 190

Leu Thr Ala Ser Leu Thr Asp Asn Tyr Gln Lys Gly Lys Leu Glu Val 195 200 205

Glu Ala Asn Ile Ala Tyr Arg Leu Pro Asn Ala Ser Phe Lys Leu Glu 210 215 220

Val Arg Asp Ser Glu Gly Asp Leu Val Ala Glu Lys Leu Gly Pro Ile 225 230 235 240

Arg Ser Glu Gln Leu Glu Phe Thr Leu Ala Asp Leu Pro Val Ala Ala 245 250 255

Trp Ser Ala Glu Lys Pro Asn Leu Tyr Gln Val Arg Leu Tyr Leu Tyr 260 265 270

Gln Ala Gly Ser Leu Leu Glu Val Ser Arg Gln Glu Val Gly Phe Arg 275 280 285

Asn Phe Glu Leu Lys Asp Gly Ile Met Tyr Leu Asn Gly Gln Arg Ile 290 295 300

Val Phe Lys Gly Ala Asn Arg His Glu Phe Asp Ser Lys Leu Gly Arg 305 310 315 320

۲.

ı,

Ala Ile Thr Glu Glu Asp Met Ile Trp Asp Ile Lys Thr Met Lys Arg 325 330 335 Ser Asn Ile Asn Ala Val Arg Cys Ser His Tyr Pro Asn Gln Ser Leu Phe Tyr Arg Leu Cys Asp Lys Tyr Gly Leu Tyr Val Ile Asp Glu Ala Asn Leu Glu Ser His Gly Thr Trp Glu Lys Val Gly Gly His Glu Asp Pro Ser Phe Asn Val Pro Gly Asp Asp Gln His Trp Leu Gly Ala Ser Leu Ser Arg Val Lys Asn Met Met Ala Arg Asp Lys Asn His Ala Ser 410 Ile Leu Ile Trp Ser Leu Gly Asn Glu Ser Tyr Ala Gly Thr Val Phe 425 Ala Gln Met Ala Asp Tyr Val Arg Lys Ala Asp Pro Thr Arg Val Gln 435 His Tyr Glu Gly Val Thr His Asn Arg Lys Phe Asp Asp Ala Thr Gln 455 Ile Glu Ser Arg Met Tyr Ala Pro Ala Lys Val Ile Glu Glu Tyr Leu Thr Asn Lys Pro Ala Lys Pro Phe Ile Ser Val Glu Tyr Ala His Ala 490 Met Gly Asn Ser Val Gly Asp Leu Ala Ala Tyr Thr Ala Leu Glu Lys Tyr Pro His Tyr Gln Gly Gly Phe Ile Trp Asp Trp Ile Asp Gln Gly 520 Leu Glu Lys Asp Gly His Leu Leu Tyr Gly Gly Asp Phe Asp Asp Arg Pro Thr Asp Tyr Glu Phe Cys Gly Asn Gly Leu Val Phe Ala Asp Arg Thr Glu Ser Pro Lys Leu Ala Asn Val Lys Ala Leu Tyr Ala Asn Leu Lys Leu Glu Val Lys Asp Gly Gln Leu Phe Leu Lys Asn Asp Asn Leu Phe Thr Asn Ser Ser Ser Tyr Tyr Phe Leu Thr Ser Leu Leu Val Asp 600 Gly Lys Leu Thr Tyr Gln Ser Arg Pro Leu Thr Phe Gly Leu Glu Pro 615 Gly Glu Ser Gly Thr Phe Ala Leu Pro Trp Pro Glu Val Ala Asp Glu 635

WO 99/61627 PCT/FR99/01165

Lys Gly Glu Val Val Tyr Arg Val Thr Ala His Leu Lys Glu Asp Leu 645 650 655

Pro Trp Ala Asp Glu Gly Phe Thr Val Ala Glu Ala Glu Val Ala 660 665 670

Gln Lys Leu Pro Glu Phe Lys Pro Glu Gly Arg Pro Asp Leu Val Asp 675 680 685

Ser Asp Tyr Asn Leu Gly Leu Lys Gly Asn Asn Phe Gln Ile Leu Phe 690 695 700

Ser Lys Val Lys Gly Trp Pro Val Ser Leu Lys Tyr Ala Gly Arg Glu 705 710 715 720

Tyr Leu Lys Arg Leu Pro Glu Phe Thr Phe Trp Arg Ala Leu Thr Asp
725 730 735

Asn Asp Arg Gly Ala Gly Tyr Gly Tyr Asp Leu Ala Arg Trp Glu Asn
740 745 750

Ala Gly Lys Tyr Ala Arg Leu Lys Asp Ile Ser Cys Glu Val Lys Glu 755 760 765

Asp Ser Val Leu Val Lys Thr Ala Phe Thr Leu Pro Val Ala Leu Lys 770 780

Gly Asp Leu Thr Val Thr Tyr Glu Val Asp Gly Arg Gly Lys Ile Ala 785 790 795 800

Val Thr Ala Asp Phe Pro Gly Ala Glu Glu Ala Gly Leu Leu Pro Ala 805 810 815

Phe Gly Leu Asn Leu Ala Leu Pro Lys Glu Leu Thr Asp Tyr Arg Tyr 820 825 830

Tyr Gly Leu Gly Pro Asn Glu Ser 835 840

t.

1 · 2 ·

.की र र



ORGANISATION MONDIALE DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE Bureau international



DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIEE EN VERTU DU TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets 6: C12N 15/56, A23C 9/123, C12N 1/20, 9/38 // (C12N 1/20, C12R 1:225)

A3

(11) Numéro de publication internationale:

WO 99/61627

(43) Date de publication internationale: 2 décembre 1999 (02.12.99)

(21) Numéro de la demande internationale: PCT/FR99/01165

(22) Date de dépôt international:

17 mai 1999 (17.05.99)

(30) Données relatives à la priorité:

22 mai 1998 (22.05.98) 98/06456

FR

(71) Déposant (pour tous les Etats désignés sauf US): COMPAGNIE GERVAIS DANONE [FR/FR]; 126-130, rue Jules Guesde, F-92302 Levallois Perret (FR).

(72) Inventeurs; et

(75) Inventeurs/Déposants (US seulement): BENBADIS, Laurent Publiée [FR/FR]; 7, avenue de Provence, F-92160 Anthony (FR). BRIGNON, Pierre [FR/FR]; 7, rue des Brasseurs, F-67200 Strasbourg (FR). GENDRE, François [FR/FR]; 49, rue du Maréchal Foch, F-67200 Strasbourg (FR).

(74) Mandataires: ORES, Béatrice etc.; Cabinet Orès, 6, avenue de Messine, F-75008 Paris (FR).

(81) Etats désignés: AE, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CU, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, brevet ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, UG, ZW), brevet eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet européen (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

recues.

Avec rapport de recherche internationale. Avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si de telles modifications sont

(88) Date de publication du rapport de recherche internationale: 3 février 2000 (03.02.00)

(54) Title: MUTANT LACTOBACILLUS BULGARICUS STRAINS FREE FROM BETA-GALACTOSIDE ACTIVITY

(54) Titre: SOUCHES MUTANTES DE LACTOBACILLUS BULGARICUS DEPOURVUES D'ACTIVITE BETA-GALACTOSIDASE

(57) Abstract

The invention concerns mutant L. bulgaricus strains bearing a nonsense mutation, in at least one of the sequences coding for the lactose operon, and free from β -galactosidase activity, and lactic starters comprising said strains. Said strains and starters can be used to obtain fermented milk products from glucose-added milk.

(57) Abrégé

L'invention concerne des souches mutantes de L. bulgaricus portant une mutation non-sens, dans au moins l'une des séquences codantes de l'opéron lactose, et dépourvues d'activité β -galactosidase, et des ferments lactiques comprenant lesdites souches. Ces souches et ferments peuvent être utilisés pour l'obtention de produits laitiers fermentés à partir de lait additionné de glucose.

UNIQUEMENT A TITRE D'INFORMATION

Codes utilisés pour identifier les Etats parties au PCT, sur les pages de couverture des brochures publiant des demandes internationales en vertu du PCT.

AL	Albanie	ES	Espagne	LS	Lesotho	SI	Slovénie
AM	Arménie	FI	Finlande	LT	Lituanie	SK	Slovaquie
AT	Autriche	FR	France	LU	Luxembourg	SN	Sénégal -
ΑU	Australie	GA	Gabon	LV	Lettonie	SZ	Swaziland
AZ	Azerbaïdjan	GB	Royaume-Uni	MC	Мопасо	TD	Tchad
BA	Bosnie-Herzégovine	GE	Géorgie	MD	République de Moldova	TG	Togo
BB	Barbade	GH	Ghana	MG	Madagascar	TJ	Tadjikistan
BE	Belgique	GN	Guinée	MK	Ex-République yougoslave	TM	Turkménistan
BF	Burkina Faso	GR	Grèce		de Macédoine	TR	Turquie
BG	Bulgarie	HU	Hongrie	ML	Mali	TT	Trinité-et-Tobago
BJ	Bénin	IE	Irlande	MN	Mongolie	UA	Ukraine
BR	Brésil	IL	Israël	MR	Mauritanie	UG	Ouganda
BY	Bélarus	IS	Islande	MW	Malawi	US	Etats-Unis d'Amérique
CA	Canada	IT	Italie	MX	Mexique	UZ	Ouzbékistan
CF	République centrafricaine	JР	Japon	NE	Niger	VN	Viet Nam
CG	Congo	KE	Kenya	NL	Pays-Bas	YU	Yougoslavie
CH	Suisse	KG	Kirghizistan	NO	Norvège	zw	Zimbabwe
CI	Côte d'Ivoire	KP	République populaire	NZ	Nouvelle-Zélande		
CM	Cameroun		démocratique de Corée	PL	Pologne		
CN	Chine	KR	République de Corée	PT	Portugal		
CU	Cuba	KZ	Kazakstan	RO	Roumanie		
CZ	République tchèque	LC	Sainte-Lucie	RU	Fédération de Russie		
DE	Allemagne	LI	Liechtenstein	SD	Soudan		
DK	Danemark	LK	Sri Lanka	SE	Suède		
EE	Estonie	LR	Lib é ria	SG	Singapour		

INTERNATIONAL SEARCH REPORT



Inter: nal Application No PCT/FR 99/01165

A. CLASSIF IPC 6	C12N15/56 A23C9/123 C12N1/20 C12R1:225)	C12N9/38 //(C12N1/20,
According to	International Patent Classification (IPC) or to both national classification	tion and IPC	
B. FIELDS			
IPC 6	cumentation searched (classification system followed by classificatio C12N A23C		
Documentat	ion searched other than minimum documentation to the extent that su	uch documents are included in the fields	searched
Electronic da	ata base consulted during the international search (name of data bas	se and, where practical, search terms us	sed)
C. DOCUME	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		<u> </u>
Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the rele	evant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 518 096 A (NESTLE SA) 16 December 1992 (1992-12-16) cited in the application the whole document		1-10
A	WO 90 05459 A (GENENCOR INC) 31 May 1990 (1990-05-31)		1-10
	cited in the application abstract		
1			
Furt	her documents are listed in the continuation of box C.	X Patent family members are list	sted in annex.
	ategories of cited documents :	"T" later document published after the or priority date and not in conflict	international filing date with the application but
consi	ent defining the general state of the art which is not dered to be of particular relevance	cited to understand the principle of invention	r theory underlying the
filing	document but published on or after the international date ent which may throw doubts on priority claim(s) or	"X" document of particular relevance; to cannot be considered novel or ca involve an inventive step when the	nnot be considered to
which citation	n is cited to establish the publication date of another on or other special reason (as specified) nent referring to an oral disclosure, use, exhibition or	"Y" document of particular relevance; to cannot be considered to involve a document is combined with one of	he claimed invention in inventive step when the ir more other such docu-
other	means ent published prior to the international filing date but	ments, such combination being of in the art. "&" document member of the same pa	ovious to a person skilled
	than the priority date claimed actual completion of the international search	Date of mailing of the international	
	29 November 1999	08/12/1999	
Name and	mailing address of the ISA	Authorized officer	
	European Patent Office, P.B. 5618 Patentlaan 2 NL – 2280 HV Rijswijk Tel. (+31–70) 340–2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31–70) 340–3016	Lejeune, R	

1

Information on patent family members

Interr hal Application No PCT/FR 99/01165

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
EP 0518096 A	16-12-1992	AT 128325 T	15-10-1995
		AU 659154 B	11-05-1995
		AU 1715792 A	17-12-1992
		CA 2070591 A,C	15-12-1992
		CN 1068017 A	20-01-1993
		DE 69205070 D	02-11-1995
		DE 69205070 T	29-02-1996
		DK 518096 T	29-01-1996
		EG 20268 A	31-05-1998
		ES 2078585 T	16-12-1995
		FI 922680 A	15-12-1992
		GR 3018081 T	29-02-1996
		HK 1006505 A	05-03-1999
		IE 76149 B	08-10-1997
		JP 2620022 B	11-06-1997
		JP 5316948 A	03-12 - 1993
		MX 9202814 A	01-12-1992
		NO 922289 A	15-12-1992
		US 5382438 A	17-01-1995
WO 9005459 A	31-05-1990	AT 105143 T	15-05-1994
		AU 622968 B	30-04-1992
		AU 4743490 A	12-06-1990
		CA 2002796 A	21-05-1990
		CN 1054350 A	11-09-1991
		DE 68915160 D	09-06-1994
		DE 68915160 T	27-10-1994
	•	EP 0402450 A	19-12-1990
		ES 2055899 T	01-09-1994
		GR 89100766 A,B	
		HU 214779 B	28-05-1998
		MX 171939 B	24-11-1993
		NZ 231454 A	25-09-1992
		US 5639648 A	17-06-1997

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Dem Internationale No PCT/FR 99/01165

A.CLASSE CIB 6	MENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE C12N15/56 A23C9/123 C12N1/20 C12R1:225)	C12N9/38	//(C12N1/20,					
Selon la clas	ssification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classificat	tion nationate et la CIB						
	NES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE	<u></u>						
Documentat CIB 6	tion minimale consultée (système de classification suivi des symboles de C12N A23C	classement)						
Documental	tion consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où c	ses documents relèvent des d	domaines sur lesquels a porté la recherche					
Base de dos	nnées électronique consultée au cours de la recherche internationale (no	om de la base de données, e	t si réalisable, termes de recherche utilisés)					
C. DOCUM	ENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS							
Catégorie °	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication de	es passages pertinents	no, des revendications visées					
X	EP 0 518 096 A (NESTLE SA) 16 décembre 1992 (1992-12-16) cité dans la demande le document en entier		1-10					
A	WO 90 05459 A (GENENCOR INC) 31 mai 1990 (1990-05-31) cité dans la demande abrégé		1-10					
Voi	r la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents	X Les documents de fa	milles de brevets sont indiqués en annexe					
 Catégories spéciales de documents cités: "A" document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement perfinent "E" document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou la téchnique perfinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention "X" document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée) "O" document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens "P" document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée "E" document utitérieur publié anté et n'appartenenant pas à l'état de la date de priorité et n'appartenenant pas à l'état de la date de priorité et n'appartenenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention "X" document particulièrement pertinent; l'invent tion revendiquée inventive par rapport au document considéré comme impliquant une activité inventive par rapport au document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme inuvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré considérée comme intractivé par rapport au document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée considérée considérée considérée considérée considérée considérée solution que peut être considérée considérée considérée solution que peut être considérée considérée								
	29 novembre 1999	08/12/1999 Fonctionnaire autorisé						
Nom et ad	resse postale de l'administration chargée de la recherche internationale Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentiaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Lejeune, R						

RAPPORT DE RECHEACHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Dem: Internationale No PCT/FR 99/01165

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP 0518096 A	16-12-1992	AT 128325	T 15-10-1995
		AU 659154	
		AU 1715792	A 17-12-1992
		CA 2070591	A.C 15-12-1992
		CN 1068017	
			D 02-11-1995
	•		T 29-02-1996
		DK 518096	T 29-01-1996
		EG 20268	A 31-05-1998
		ES 2078585	T 16-12-1995
		FI 922680	A 15-12-1992
		GR 3018081	T 29-02-1996
		HK 1006505	A 05-03-1999
		IE 76149	B 08-10-1997
		JP 2620022	
		JP 5316948	
		MX 9202814	
		NO 922289	
		US 5382438	A 17-01-1995
WO 9005459 A	31-05-1990	AT 105143	T 15-05-1994
-		AU 622968	B 30-04-1992
		AU 4743490	A 12-06-1990
•		CA 2002796	A 21-05-1990
		CN 1054350	A 11-09-1991
			D 09-06-1994
		DE 68915160	T 27-10-1994
			A 19-12-1990
		ES 2055899	T 01-09-1994
			A,B 31-12-1990
			B 28-05-1998
			B 24-11-1993
		NZ 231454	
		US 5639648	A 17-06-1997

Formulaire PCT/ISA/210 (annexe familles de brevets) (juillet 1992)

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

17^T

PCT

Cg AUG 2000

RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

(article 36 et règle 70 du PCT)

Référence mandataire MJPcb19		sier du déposant ou du 3	POUR SUITE A DO	NNER	voir la notifi préliminaire	cation de transmission du rapport d'examen international (formulaire PCT/IPEA/416)					
Demande i	nterna	tionale n°	Date du dépot internation	al <i>(jour/m</i>	ois/année)	Date de priorité (jour/mois/année)					
PCT/FR9	9/01	165	17/05/1999			22/05/1998					
C12N15/		rnationale des brevets (CIE	3) ou à la fois classification n	ationale e	et CIB						
Déposant COMPA	SNIE	GERVAIS DANONE	et al.								
	 Le présent rapport d'examen préliminaire international, établi par l'administaration chargée de l'examen préliminaire international, est transmis au déposant conformément à l'article 36. 										
2. Ce R	2. Ce RAPPORT comprend 6 feuilles, y compris la présente feuille de couverture.										
é l'	☐ Il est accompagné d'ANNEXES, c'est-à-dire de feuilles de la description, des revendications ou des dessins qui ont été modifiées et qui servent de base au présent rapport ou de feuilles contenant des rectifications faites auprès de l'administration chargée de l'examen préliminaire international (voir la règle 70.16 et l'instruction 607 des Instructions administratives du PCT).										
Ces a	Ces annexes comprennent feuilles.										
3. Le pr	ésent 		dications relatives aux po	ints suiv	ants:						
l	×	Base du rapport									
11		Priorité				and the same of the state					
	ш	d'application industriel	n d'opinion quant à la no le	uveaute	, l'activite inv	ventive et la possibilite					
IV	_	Absence d'unité de l'ir				0.997					
V	⋈	Déclaration motivée se d'application industriel	elon l'article 35(2) quant à le; citations et explication	la nouv s à l'app	eauté, l'acti oui de cette d	vité inventive et la possibilité déclaration					
VI		Certains documents c	ités								
VII	\boxtimes	Irrégularités dans la de									
VIII	⊠	Observations relatives	à la demande internation	nale							
Date de pre	conta	tion de la demande d'exam	en préliminaire	Date d'a	chèvement di	u présent rapport					
internationa		don de la demande d'exam	en preminane	Date Ga	Chevenion G	a prosont rapport					
13/12/19	99			04.08.20	000						
	•	ostale de l'administration d aire international:	hargée de	Fonction	naire autorisé	Total Michigan Commission of the Commission of t					
<u></u>	D-80	e européen des brevets 0298 Munich	.c annu d	Surdej	, P						
	Tél. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d Fax: +49 89 2399 - 4465 N" da téléphone +49 89 2399 7334										

RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

Demande internationale n° PCT/FR99/01165

I. Base du rapport

1. Ce rapport a été rédigé sur la base des éléments ci-après (les feuilles de remplacement qui ont été remises à l'office récepteur en réponse à une invitation faite conformément à l'article 14 sont considérées, dans le présent rapport, comme "initialement déposées" et ne sont pas jointes en annexe au rapport puisqu'elles ne contiennent

	pas	de modinoanons.) .	
	Des	cription, pages:	
	1-14	Į.	version initiale
	Rev	endications, N°:	
	1-10		version initiale
	Des	sins, feuilles:	
	1/1		version initiale
2.	Les	modifications ont el	ntrainé l'annulation :
		de la description,	pages:
		des revendications	s, n ^{os} :
		des dessins,	feuilles :
3.		Le présent rapport comme allant au-d (règle 70.2(c)) :	a été formulé abstraction faite (de certaines) des modifications, qui ont été considérées elà de l'exposé de l'invention tel qu'il a été déposé, comme il est indiqué ci-après
4.	Obs	ervations complém	entaires, le cas échéant :
		voir feuille séparé	ée .

V. Déclaration motivée selon l'article 35(2) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Déclaration

Nouveauté

Oui: Revendications 1-10

Non: Revendications

Activité inventive

Oui: Revendications

Non: Revendications 1-10

Possibilité d'application industrielle Oui : Revendications 1-10

Non: Revendications

2. Citations et explications

voir feuille séparée

VII. Irrégularités dans la demande internationale

Les irrégularités suivantes, concernant la forme ou le contenu de la demande internationale, ont été constatées :

voir feuille séparée

VIII. Observations relatives à la demande internationale

Les observations suivantes sont faites au sujet de la clarté des revendications, de la description et des dessins et de la question de savoir si les revendications se fondent entièrement sur la description :

voir feuille séparée

Ť

PRELIMINAIRE INTERNATIONAL - FEUILLE SEPAREE

Il est fait référence aux documents suivants:

D1: EP-A-0 518 096 (NESTLE SA) 16 décembre 1992 (1992-12-16) cité dans la demande

D2: WO 90 05459 A (GENENCOR INC) 31 mai 1990 (1990-05-31) cité dans la demande

Concernant le point l

Base de l'opinion

Les pages 1-12 du listage des séquences 1-3 sont prises en compte pour l'établissement de cette opinion.

Concernant le point V

Déclaration motivée selon la règle 66.2(a)(ii) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

Nouveauté et activité inventive (Art. 33.1 - 3)

Les revendications 1-5 sont nouvelles mais pas inventives à la lumière des 1. documents D1 et D2. L'application présente une solution alternative pour éviter la post-acidification du produit laitier après la fermentation au cours de la conservation. Elle consiste à utiliser un mutant béta-galactosidase négatif de L. Bulgaricus et de choisir la vitesse et le niveau d'acidification en modulant l'ajout de glucose. L'opéron lactose de ce mutant porte une mutation non-sens dans le gène de la béta-galactosidase.

D1 présente une solution similaire avec toutes les caractéristiques techniques de l'application pour obtenir tous les effets techniques présentés dans l'application, la seule différence étant l'inactivation du gène de la béta-galactosidase par une délétion partielle (page 2, lignes 5-6, 41-43, 48; page 3, lignes 22-24; page 5 exemple 1; exemple 3-6, page 7).

A la lumière de D2, il est montré que l'activité béta-galactosidase peut être supprimée en introduisant une mutation ponctuelle (page 14, paragraphe 2 et table page 20) dans le gène de la béta-galactosidase (les mutants conditionnels

PRELIMINAIRE INTERNATIONAL - FEUILLE SEPAREE

portant généralement une mutation ponctuelle).

Il est donc évident que la suppression de l'activité béta-galactosidase de L. Bulgaricus peut être obtenue par une mutation ponctuelle au lieu d'une délétion partielle du gène de la béta-galactosidase.

Les revendications 1-5 ne présentent donc pas d'activité inventive.

2. Les revendications 6-10 sont nouvelles mais ne présentent pas d'activité inventive parce que des produits laitiers similaires à ceux décrits dans la présente application sont divulgués dans D1 et un procédé de préparation d'un produit laitier en fermentant du lait avec une souche de L. Bulgaricus en présence de glucose est présenté dans D1 avec un arrêt de la fermentation sans refroidissement du dit produit laitier (Exemples 3- 6 page 6). La combinaison des documents D1 et D2 rend évident l'objet des revendications 6-10.

Concernant le point VII

Irrégularités dans la demande internationale

- Si les termes, comme par exemple "Anaéroculta" (page 9, ligne 23), font 3. référence à des marques déposées, le fait qu'elles ne soient pas reconnues comme telles rend la description obscure (Art. 5 et directives concernant l'examen international II 4. 16 PCT).
- Les termes "öse" et "NUNC" ne sont pas clairs et rendent la description obscure 4. (Art. 5 PCT).

Concernant le point VIII

Observations relatives à la demande internationale

Dans la revendication 1, une caractéristique essentielle semble manquer 5. (mutation dans le gène de la perméase). La revendication 1 ne remplit donc pas la condition visée à l'article 6 PCT en combinaison avec la règle 6.3 b) PCT, selon laquelle une revendication indépendante doit contenir toutes les caractéristiques techniques essentielles à la définition de l'invention. En effet, l'opéron lactose du mutant décrit dans l'application porte une substitution dans le gène de la perméase et une mutation non-sens dans le gène de la béta-galactosidase. Le

RAPPORT D'EXAMEN Demande internationale n° PCT/FR99/01165 PRELIMINAIRE INTERNATIONAL - FEUILLE SEPAREE

déposant mentionne, à juste titre, que le taux de réversion des mutations ponctuelles (comme la mutation non-sens décrite dans la revendication 1) est très élevé. Ce qui rend beaucoup plus difficile la sélection et le maintien d'une souche ayant une mutation ponctuelle. Or la souche I-1968 reste stable en présence de glucose comme le montre le tableau 1 de la description. De plus, il ne ressort pas clairement de la description que la mutation non-sens est la seule modification essentielle et que la substitution n'est qu'accessoire pour obtenir tous les effets techniques de l'invention.

TIN



PCT

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

(article 18 et règles 43 et 44 du PCT)

Référence du dossier du déposant ou du mandataire		voir la notification de trans- (formulaire PCT/ISA/220) e		le recherche Internationale
MJPcb191/143	A DONNER	(101111010110110110110110110110110110110	or, to can extremit, to	politi 5 or-apies
Demande Internationale nº	Date du dépôt inter	mational(jour/mois/année)	(Date de priorité (l. (Jour/mols/année)	a plus ancienne)
PCT/FR 99/01165	17/0	05/1999	,	/05/1998
Déposant	<u> </u>			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
COMPAGNIE GERVAIS DANONE	et al.			
			<u> </u>	
Le présent rapport de recherche internatik déposant conformément à l'article 18. Uni				ale, est transmis au
Ce rapport de recherche internationale co	mprend2_	feuilles.		
Il est aussi accompagné d	Tune cople de chaqu	e document relatif à l'état d	le la technique qui y	est cité.
1. Base du rapport			·	
a. En ce qui concerne la langue, la l				Internationale dans la
langue dans laquelle elle a été dé	posée, sauf indication	n contraire donnée sous le	même point.	
la recherche internationale	e a été effectuée sur	la base d'une traduction de	la demande interna	tionale remise à l'administration.
b. En ce qui concerne les séquence				le internationale (le cas échéant),
la recherche internationale a été e X contenu dans la demande		•		
	e Internationale, sous	forme déchiffrable par ordi	Inateur.	
remis ultérieurement à l'ac	dministration, sous fo	rme écrite.		
remis ultérieurement à l'ac	dministration, sous fo	rme déchiffrable par ordina	teur.	
La déclaration, selon laque divulgation faite dans la de	elle le listage des séc emande telle que déc	quiences présenté par écrit : posée, a été fournie.	et fourni uitérleurem	ent ne vas pas au-delà de la
<u> </u>	elle les informations e	enregistrées sous forme dé	chiffrable par ordina	teur sont identiques à celles
2. Il a été estimé que certai	ines revendications	ne pouvaient pas faire l'o	objet d'une recherc	:he (voir le cadre I).
3. Il y a absence d'unité de	l'invention (volt le c	ædre II).	-	,
4				
4. En ce qui concerne le titre, N le texte est approuvé tel qu	u'il a átá ramla nar la	dénceart		
Le texte a été étabil par l'a	•	•	•	
5. En ce qui concerne l'abrégé,				
le texte est approuvé tel q	u'il a été remis par le	déposant		
	s à l'administration de	par l'administration conformans un délai d'un mois à co		3.2b). Le déposant peut expédition du présent rapport
6. La figure des dessins à publier avec l	abrégé est la Figure	n°	=	
auggérée par le déposant.	,			Aucune des figures n'est à publier.
parce que le déposant n'a				n ook a publion.
parce que cette figure care	acterise mieux l'inven	tion.		

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Inter: nal Application No PCT/FR 99/01165

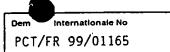
A. CLASSII IPC 6	FICATION OF SUBJECT MATTER C12N15/56 A23C9/123 C12N1/2 C12R1:225)	20 C12N9/38 //(C12N1/20,
According to	o International Patent Classification (IPC) or to both national classif	ication and IPC
B. FIELDS	SEARCHED	
Minimum do IPC 6	ocumentation searched (classification system followed by classification control of the C12N A23C	ation symbols)
	tion searched other than minimum documentation to the extent that	
Electronic d	lata base consulted during the international search (name of data t	base and, where practical, search terms used)
C. DOCUM	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT	
Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the	relevant passages Relevant to claim N
X	EP 0 518 096 A (NESTLE SA) 16 December 1992 (1992-12-16) cited in the application the whole document	1-10
A	WO 90 05459 A (GENENCOR INC) 31 May 1990 (1990-05-31) cited in the application abstract	1-10
Fur	nther documents are listed in the continuation of box C.	X Patent (amily members are listed in annex.
"A" docum consi "E" earlier filling "L" docum which chattl "O" docum other	categories of cited documents: ment defining the general state of the art which is not idered to be of particular relevance or document but published on or after the international date of another look of the cited to establish the publication date of another loon or other special reason (as specified) ment referring to an oral disclosure, use, exhibition or or means ment published prior to the international filing date but other look or the priority date claimed	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art. "&" document member of the same patent family
	e actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
	29 November 1999	08/12/1999
Name and	d mailing address of the ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentiaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 851 epo nl, Eav. (+31-70) 340-2016	Authorized officer Lejeune, R

interr hal Application No PCT/FR 99/01165

Information on patent family members

Patent document cited in search report		Publication date		atent family member(s)	Publication date
EP 0518096	Α	16-12-1992	AT	128325 T	15-10-1995
			AU	659154 B	11-05-1995
			AU	1715792 A	17-12-1992
			CA	2070591 A,C	15-12-1992
			CN	1068017 A	20-01-1993
		•	DE	69205070 D	02-11-1995
			DE	69205070 T	29-02-1996
			ÐK	518096 T	29-01 - 1996
			EG	20268 A	31-05-1998
			ES	2078585 T	16-12-1995
			FI	922680 A	15-12-1992
			GR	3018081 T	29-02-1996
			HK	1006505 A	05-03-1999
			IE	76149 B	08-10-1997
			JP	2620022 B	11-06-1997
			JP	5316948 A	03-12-1993
			MX	9202814 A	01-12-1992
			NO	922289 A	15-12-1992
			US	5382438 A	17 - 01-1995
WO 9005459	A	31-05-1990	AT	105143 T	15-05-1994
			AU	622968 B	30-04-1992
			AU	4743490 A	12-06-1990
			CA	2002796 A	21-05-1990
			CN	1054350 A	11-09-1991
			DE	68915160 D	09-06-1994
			DE	68915160 T	27-10-1994
		,	EP	0402450 A	19-12-1990
			ES	2055899 T	01-09-1994
			GR	89100766 A,B	31-12-1990
			HU	214779 B	28-05-1998
			MX	171939 B	24-11-1993
,		•	NZ	231454 A	25-09-1992
			US	5639648 A	17-06-1997

RAPPORT DE RECHE CHE INTERNATIONALE



A. CLASSET CIB 6	MENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE C12N15/56 A23C9/123 C12N1/20 C12R1:225)	C12N9/38 //(C	<u>1</u> 2N1/20,
Selon la clas	sification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classificat	ion nationale et la CIB	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	ES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE		
CIB 6	ion minimate consultée (système de classification suivi des symboles de C12N A23C	classement)	
Documentat	ion consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où c	es documents relèvent des domaines s	ur lesqueis a porté la recherche
Base de don	nnées électronique consultée au cours de la recherche internationale (no	om de la base de données, et si réalisal	ole, termes de recherche utilisés)
C. DOCUME	ENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		T
Catégorie *	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication de	es passages pertinents	no. des revendications visées
X	EP 0 518 096 A (NESTLE SA) 16 décembre 1992 (1992-12-16) cité dans la demande le document en entier		1-10
A	WO 90 05459 A (GENENCOR INC) 31 mai 1990 (1990-05-31) cité dans la demande abrégé		1-10
			_
Voir	la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents	X Les documents de familles de b	revets sont indiqués en annexe
"A" docum consis "E" docum ou ap "L" docum priorit autre "O" docum "P" docum	ent définissant l'état général de la technique, non déré comme particulièrement pertinent ent antérieur, mais publié à la date de dépôt international rès cette date ent pouvant jeter un doute sur une revendication de le ou cité pour déterminer la date de publication d'une citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée) ent se référant à une divulgation orale, à un usage, à exposition ou tous autres moyens	document ultérieur publié après la da date de priorité et n'appartenenant technique pertinent, mais cité pour ou la théorie constituant la base de document particulièrement pertinent; être considérée comme nouvelle ou inventive par rapport au document ocument document de document pertinent; ne peut être considérée comme implorsque le document est associé à u documents de même nature, cette e pour une personne du métier.	pas à l'état de la comprendre le principe l'invention l'invention revendiquée ne peut comme impliquant une activité considéré isolément l'invention revendiquée pliquant une activité inventive un ou plusieurs autres combinalson étant évidente tamille de brevets
Date à laqu	uelle la recherche internationale a été effectivement achevée	Date d'expédition du présent rappor	t de recherche internationale
2	29 novembre 1999	08/12/1999	
Nom et adr	resse postale de Fadministration chargée de la recherche internationale Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentiaan 2 NL – 2280 HV Rijawijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Fonctionnaire autorisé Lejeune, R	

1

RAPPORT DE RECHECHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Dem: Internationale No PCT/FR 99/01165

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP 0518096 A	16-12-1992	AT . 128325 T	15-10-1995
El 0310030 //	10 12 1372	AU 659154 B	11-05-1995
		AU 1715792 A	17-12-1992
		CA 2070591 A,C	15-12-1992
		CN 1068017 A	20-01-1993
		DE 69205070 D	02-11-1995
		DE 69205070 T	29-02-1996
		DK 518096 T	29-01-1996
		EG 20268 A	31-05-1998
		ES 2078585 T	16-12-1995
		FI 922680 A	15-12-1992
		GR 3018081 T	29-02-1996
		HK 1006505 A	05-03-1999
		IE 76149 B	08-10-1997
		JP 2620022 B	11-06-1997
		JP 5316948 A	03-12-1993
		MX 9202814 A	01-12-1992
		NO 922289 A	15-12-1992
		US 5382438 A	17-01-1995
WO 9005459 A	31-05-1990	AT 105143 T	15-05-1994
NO 3003 133 11	0. 00 1000	AU 622968 B	30-04-1992
		AU 4743490 A	12-06-1990
		CA 2002796 A	21-05-1990
		CN 1054350 A	11-09-1991
		DE 68915160 D	09-06-1994
	•	DE 68915160 T	27-10-1994
		EP 0402450 A	19-12-1990
		ES 2055899 T	01-09-1994
		GR 89100766 A,	
		HU 214779 B	28-05-1998
		MX 171939 B	24-11-1993
		NZ 231454 A	25-09-1992
	•	US 5639648 A.	17-06-1997